

سری سوال: یک ۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدامیک از غلات زیر به طایفه اوریزه تعلق دارد؟

۱. برنج ۲. یولاف ۳. جو ۴. گندم

۲- ذرت به کدام طایفه تعلق دارد؟

۱. پانیسه ۲. اوریزه ۳. هوردیه ۴. می دیه

۳- کدام گونه گندم کمیت و کیفیت بهتری دارد؟

۱. durum ۲. aestivum ۳. compactum ۴. sativa

۴- در کدام نوع مصرف مقدار گلوتن مرطوب گندم کمتر از ۲۰٪ است؟

۱. ماکارونی ۲. کیک ۳. نان ۴. مصرف دام

۵- در کدام گیاه پوسته دانه سخت تر است و گیاهچه داخل بذر را بیشتر محافظت می کند؟

۱. جو ۲. گندم ۳. چاودار ۴. ارزن

۶- کدام گیاه بالاترین مقاومت به سرما و عوامل نامساعد خاک را دارد؟

۱. جو ۲. گندم ۳. برنج ۴. چاودار

۷- به کدام نوع برنج، برنج واکسی نیز می گویند؟

۱. شیرین ۲. معطر ۳. دانه بلند ۴. آشی

۸- کاربرد ذرت شکفته است.

۱. سیلویی ۲. خوراکی ۳. علوفه دام ۴. اصلاح

۹- تربیتکاله از تلاقی و حاصل شده است.

۱. گندم و جو ۲. جو و یولاف ۳. یولاف و چاودار ۴. گندم و چاودار

۱۰- خارجی ترین لایه دانه که از یک تا سه ردیف تشکیل شده است، چه نامیده می شود؟

۱. قهوه ای ۲. تستا ۳. هیالین ۴. اپیدرمیس

۱۱- لایه فاقد رنگ بین تستا و آلرون چه نام دارد؟

۱. هیالین ۲. قهوه ای ۳. اپیدرمیس ۴. پریکارپ

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۲- نام علمی کدام گیاه *Panucum miliaceum* می باشد؟

۱. ارزن ۲. ذرت ۳. سورگوم ۴. چاودار

۱۳- کدام جز دانه بیشترین وزن دانه را تشکیل می دهد؟

۱. جنین ۲. پوسته ۳. آندوسپرم ۴. آلرون

۱۴- کدامیک نیاسین کمتری دارد؟

۱. گندم ۲. جو ۳. سورگوم ۴. ارزن

۱۵- مجموعه آلرون، پریکارپ، پوشش دانه و نوسلوس چه نام دارد؟

۱. جنین ۲. سبوس ۳. اسکوتلوم ۴. لما

۱۶- دانه ذرت از کدام نظر کمبود دارد؟

۱. تریپتوفان ۲. آمیلوز ۳. آمیلوپکتین ۴. ساکارز

۱۷- خودگرمایی خشک درجه حرارت دانه های غلات را تا چند درجه افزایش می دهد؟

۱. 50 ۲. 60 ۳. 30 ۴. 40

۱۸- فسفوتوکسین از جمله آفت کش های است که در انبار غلات مورد استفاده قرار می گیرد.

۱. اسپری ۲. گرد ۳. تدخینی ۴. مایع

۱۹- اگر رطوبت دانه های گندم 17٪ باشد در دمای 20 درجه سانتی گراد مدت نگهداری در انبار چقدر است؟

۱. دو ماه ۲. سه ماه ۳. یک ماه ۴. یک سال

۲۰- عدم امکان اختلاط دانه ها، عدم جداسازی آسان محموله و عدم کنترل راحت از معایب کدام مورد است؟

۱. انبار مکانیزه ۲. سیلوی فلزی ۳. سیلوی بتنی ۴. انبار زیرزمینی

۲۱- در کدام روش، غلات با حذف اکسیژن نگهداری می شوند؟

۱. خودنگهداری ۲. گاز پرکننده ۳. اوره ۴. شیمیایی

۲۲- کدام ویژگی همبستگی مثبت و نزدیکی با وزن دانه و بر بازدهی آرد دارد؟

۱. اندازه و شکل دانه ۲. وزن هزاردانه ۳. هکتولیتتر ۴. زجاجیت

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۳- جوانه زنی دانه های غلات در مناطق مرطوب به کدام ویژگی مربوط است؟

۱. فعالیت آنزیم آلفاآمیلاز
۲. اسیدیته چربی
۳. محتوای مواد معدنی
۴. رطوبت انبار

۲۴- مناسب کردن گندم برای آسیاب کردن چه نام دارد؟

۱. مشروط کردن
۲. هکتولیتتر
۳. سمولینا
۴. بوجاری

۲۵- برای پاک سازی و مرتب سازی مواد بر اساس چگالی از کدام گزینه استفاده می شود؟

۱. الک
۲. آسپیراتور
۳. میز ثقل
۴. شن گیر

۲۶- در تمپرینگ حداکثر دما چقدر است؟

۱. 40
۲. 64
۳. 50
۴. 48

۲۷- در سیستم درجه بندی ذرات آندوسپرم، دانست هستند.

۱. ریزترین ذرات
۲. ذرات متوسط
۳. ذرات درشت
۴. ذرات سمولینا

۲۸- مواد ریزتر از سبوس که از الک انتهایی سیستم خردکننده به دست می آیند چه نام دارند؟

۱. جوانه
۲. الک شده
۳. سمولینا
۴. شرت

۲۹- کدام ویتامین در آندوسپرم دانه گندم بیشترین مقدار را دارد؟

۱. نیاسین
۲. تیامین
۳. ویتامین C
۴. ریوفلاوین

۳۰- بنزویل پراکساید برای کدامیک از گزینه های زیر رایج است؟

۱. بهبود نگهداری
۲. بهبود طعم
۳. سفید کردن آرد
۴. پیر کردن آرد

۳۱- اسکوربیک اسید به کدام منظور به آرد اضافه می شود؟

۱. بهبود طعم
۲. بهبود رنگ
۳. حفظ گاز
۴. بهبود نگهداری

۳۲- نان پیتا جزو کدام نان ها می باشد؟

۱. حجیم
۲. کم حجم
۳. متوسط حجم
۴. چاودار

۳۳- مهمترین ماده مورد استفاده در پخت نان بعد از آرد کدام گزینه می باشد؟

۱. آب
۲. مخمر
۳. نمک
۴. جوش شیرین

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۵۳۲

۳۴- کدام ماده به مخلوط شدن فاز آب و روغن کمک می کند؟

۱. نمک ۲. مخمر ۳. جوش شیرین ۴. امولسیفایر

۳۵- زیاد بودن مخمر و پایین بودن دمای فر منجر به چه چیزی می گردد؟

۱. فشردگی در بافت نان ۲. ضخیم شدگی پوسته در نان
۳. تغییر مزه نان ۴. نقص تقارن در نان

۳۶- قطر کدام ماکارونی کمتر است؟

۱. ورمیشل ۲. اسپاگتی ۳. لازانیا ۴. زانویی

۳۷- رطوبت نهایی ماکارونی چند درصد است؟

۱. حدود 12 ۲. حدود 18 ۳. حدود 5 ۴. صفر

۳۸- افزایش حجم کیک به کمک بخار آب چه نام دارد؟

۱. فینیشر ۲. هوادهی فیزیکی ۳. هوادهی شیمیایی ۴. هوادهی مکانیکی

۳۹- برای تهیه کدام مورد از گلوتن وایتال استفاده می شود؟

۱. کراکر ۲. کیک ۳. بیسکویت ۴. ویفر

۴۰- استفاده از اسیداستیک رقیق و شکل گیری فرم آلفای نشاسته در کدام مورد دیده می شود؟

۱. ژله شیرین برنج ۲. کیک برنج ۳. برنج فوری شده ۴. رشته برنج

1411532 - 02-03-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدام گونه از گندم برای تهیه ماکارونی بسیار مناسب است؟

۱. aestivum ۲. durum ۳. compactum ۴. vulgar

۲- از لحاظ فصل کشت، جو جزو کدام دسته است؟

۱. بهاره و پاییزه ۲. بهاره و زمستانه ۳. تابستانه و بهاره ۴. تابستانه و زمستانه

۳- نام علمی جنس یولاف کدام است؟

۱. Triticum ۲. Hordeum ۳. Avena ۴. Secale

۴- میوه ی غلات چه نام دارد؟

۱. کاریوپس ۲. کپسول ۳. لگوم ۴. شفت

۵- ۷۰ درصد آندوسپرم گندم از چه چیزی تشکیل شده است؟

۱. چربی ۲. پروتئین ۳. نشاسته ۴. سلولز

۶- ترکیب شیمیایی دانه ی تریتیکاله، به کدامیک شباهت بیشتری دارد؟

۱. جو ۲. چاودار ۳. ارزن ۴. گندم

۷- در میان حشرات، کدامیک از نظر مبارزه با آفات اهمیت بیشتری دارد و خسارت زیادی به محصول می زند؟

۱. سوسکها ۲. مورچه ها ۳. عنکبوتها ۴. پشه ها

۸- اگر رطوبت دانه بیشتر از چند درصد باشد، شرایط برای رشد باکتریها فراهم می شود؟

۱. 10 ۲. 20 ۳. 30 ۴. 15

۹- در کشور ما برای نگهداری جو، ذرت و غذای دام و طیور، معمولاً از کدامیک استفاده می شود؟

۱. سیلوهای فلزی ۲. سیلوهای بتونی ۳. انبارهای ساده ۴. انبارهای زمینی

۱۰- عوامل موثر بر کیفیت گندم، به چند دسته تقسیم می شوند؟

۱. 2 ۲. 3 ۳. 4 ۴. 5

۱۱- مهمترین عامل موثر در کیفیت پخت نان، کدام است؟

۱. رنگ دانه ۲. مقدار نشاسته ۳. مقدار پروتئین ۴. شکل دانه

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۲- کدام مرحله از آماده سازی گندم، برای تنظیم گندم آسیاب شده انجام می شود؟

۱. مخلوط کردن گندم ۲. پاک سازی گندم ۳. مناسب سازی گندم ۴. شفاف سازی گندم

۱۳- کدامیک از تجهیزات اتاق غربال، ناخالصی های سنگین تر مانند سنگ و کلوخه ها را از دانه های گندم جدا می کند؟

۱. الک ها ۲. دستگاه برس ۳. میز ثقل ۴. شن گیر

۱۴- برای کدامیک از روشهای مشروط کردن، دمای بالای ۴۶ درجه لازم است؟

۱. سرد ۲. معمولی ۳. خنثی ۴. داغ

۱۵- بالاترین درصد مصرف نان در شهر تهران، به کدام نان تعلق دارد؟

۱. لواش ۲. بربری ۳. تافتون ۴. سنگک

۱۶- کدامیک برای افزایش حجم، بهبود طعم نان و افزایش قابلیت هضم نان بکار می رود؟

۱. آب ۲. مخمر ۳. نمک ۴. افزودنیها

۱۷- اختلال در جذب آهن و بروز کم خونی، از آثار مصرف کدام ماده در نان است؟

۱. نمک ۲. آب ۳. مخمر ۴. جوش شیرین

۱۸- کدامیک، از انواع فراورده های بلند ماکارونی است؟

۱. اسپاگتی ۲. صدفی ۳. زانویی ۴. مخصوص سوپ

۱۹- ماکارونی، منبع بسیار خوب کدام ماده است؟

۱. پروتئینها ۲. ویتامینها ۳. چربی ۴. کربوهیدراتها

۲۰- در کدام نوع از ماکارونی، برای حداقل ۵/۵ درصد مواد جامد آن، از تخم مرغ استفاده می شود؟

۱. لازانیا ۲. ورمیشل ۳. نودل ۴. ماکارونی صدفی

۲۱- کدامیک جزو شیرینیهای آردی است؟

۱. کلوچه ۲. آب نبات ۳. شکلات ۴. تافی

۲۲- افزودن چه چیزی به کیک، باعث مرطوب نگه داشتن بافت آن می شود؟

۱. روغن ۲. تخم مرغ ۳. نمک ۴. شکر

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۳- در کدامیک از روشهای مخلوط کردن کیک، از مخلوط کن فینیشر استفاده می شود؟

۱. یک مرحله ای ۲. دو مرحله ای ۳. کرم کردن ۴. بلدینگ

۲۴- ماده اولیه ی بیسکویتهای خمیر کوتاه یا کوکی و دومین ماده اولیه ی بیسکویتهای خمیری سخت چیست؟

۱. قندها ۲. چربی و روغن ۳. نمک ۴. آرد

۲۵- در کدامیک از ماشینهای شکل دهی خمیر، خمیر وارد قیف دستگاه می شود؟

۱. قالبی برشی ۲. سیم بر ۳. قالب زنی دوار ۴. شکل دهی استامپی

۲۶- بسته بندی بیسکویت، آن را در برابر چه عاملی، نفوذناپذیر نمی کند؟

۱. رطوبت ۲. چربی ۳. اکسیژن ۴. گرما

۲۷- در کشور ما، مهم ترین ماده غذایی بعد از نان کدام است؟

۱. برنج ۲. جو ۳. چاودار ۴. کنجاله

۲۸- در کدامیک از فراورده های برنج، برنج قهوه ای را در حلالهای ویتامین خیس می کنند تا ویتامینها به مغز دانه نفوذ کنند؟

۱. برنج نیم پز ۲. برنج فوری شده ۳. برنج غنی شده ۴. کیک برنج

۲۹- برداشت برنج در مرحله رسیدگی دانه ها، با رطوبت چند درصد انجام می گیرد؟

۱. 15 ۲. 18 ۳. 20 ۴. 10

۳۰- نخستین اقدام برای تولید بسیاری از فراورده های ذرت چیست؟

۱. خیس کردن ۲. سرخ کردن ۳. آسیاب کردن ۴. باد دادن

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدام گندم برای تهیه ماکارونی بسیار مناسب است؟

۱. aestivum ۲. compactum ۳. durum ۴. turgidum

۲- در کدام یک از غلات پوسته به شدت به دانه چسبیده و جدا شدن آن مشکل است؟

۱. جو ۲. گندم ۳. ارزن ۴. ذرت

۳- در فرایند مالت سازی عمدتاً از کدام غله استفاده می شود؟

۱. برنج ۲. جو ۳. گندم ۴. ارزن

۴- آلومین و گلوبولین به ترتیب جزء کدام دسته از پروتئین ها هستند؟

۱. محلول - محلول ۲. محلول - نامحلول ۳. نامحلول - محلول ۴. نامحلول - نامحلول

۵- در میان غلات، فقط کاریوپس های کدام محصولات دانه های نشاسته مرکب دارند؟

۱. گندم - جو ۲. برنج - یولاف ۳. گندم - ذرت ۴. ارزن - سورگوم

۶- پس از حذف پوسته خارجی دانه برنج، چه محصولی به دست می آید؟

۱. پالنا ۲. لما ۳. اسکوتلوم برنج ۴. برنج قهوه ای

۷- به طور کلی ترکیب شیمیایی دانه تریتیکاله به کدام مورد زیر شباهت بیشتری دارد؟

۱. چاودار ۲. ذرت ۳. سورگوم ۴. گندم

۸- کدام گزینه در ارتباط با تریتیکاله درست است؟

۱. کیفیت نان تریتیکاله پایین تر از نان گندم است.
۲. محتوای گلوتن دانه تریتیکاله بیشتر از دانه گندم است.
۳. دانه تریتیکاله فاقد لیزین است.
۴. دانه تریتیکاله قند کمتری نسبت به دانه گندم دارد.

۹- خود گرمایی خشک چه زمانی ایجاد می شود؟

۱. رطوبت دانه های انبار شده بیش از ۱۷ درصد باشد.
۲. رطوبت دانه های انبار شده بیش از ۵۰ درصد باشد.
۳. آفات انباری در انبار فعالیت کنند.
۴. درصد دانه های شکسته و چروکیده انبار زیاد باشد.

۱۰- در کدام روش ذخیره سازی قوه نامیه بذر از بین می رود؟

۱. ذخیره سازی با استفاده از گاز های پر کننده
۲. ذخیره سازی با استفاده از مواد شیمیایی
۳. ذخیره سازی با استفاده از اوره
۴. کاهش یا حذف اکسیژن محیط

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۱- تبادل سریع حرارت و احتمال آسیب دانه از معایب کدام یک از محل‌های نگهداری غلات است؟

۱. سیلوهای بتنی ۲. سیلوهای فلزی ۳. انبارهای زیرزمینی ۴. کندوهای گلی

۱۲- مهمترین عامل موثر در کیفیت پخت نان کدام است؟

۱. مقدار پروتئین دانه ۲. رنگ دانه ۳. وزن هزار دانه ۴. وزن هکتولیتتر

۱۳- دو بخش تشکیل دهنده پروتئین گلوتن کدام است؟

۱. گلیادین و گلوٹنین ۲. آلبومین و گلوٹنین ۳. آلبومین و گلیادین ۴. گلوبولین و گلوٹنین

۱۴- وظیفه واحد بوجاری گندم چیست؟

۱. سنجش کیفیت آرد ۲. مشروط کردن ۳. آسیاب دانه ۴. جداسازی ناخالصی‌ها

۱۵- در کدام روش مشروط کردن برقراری تعادل رطوبتی زمان بر بوده و تبادل رطوبت ناقص است؟

۱. مخلوط کردن گندم مرطوب و خشک ۲. مشروط کردن سرد ۳. مشروط کردن داغ ۴. مشروط کردن گرم

۱۶- کدام ترکیب با خنثی کردن اثر اسیدهای حاصل از تخمیر و جلوگیری از ترش شدن، طعم نان را بهتر می‌کند؟

۱. امولسیفایر ۲. آب ۳. نمک ۴. مخمر

۱۷- تجزیه اسید فیتیک به کمک آنزیم‌های سنتز شده توسط مخمرها در کدام مرحله رخ می‌دهد؟

۱. چانه‌گیری ۲. مخلوط کردن ۳. عمل‌آوری با تخمیر ۴. پخت

۱۸- در فرمولاسیون کدام فراورده حداقل پنج و نیم درصد مواد جامد تخم مرغ به کار رفته است؟

۱. نودل ۲. لازانیا ۳. ورمیشل ۴. ماکارونی

۱۹- معمولاً برای تهیه آرد بیسکویت از چه نوع گندم استفاده می‌شود؟

۱. قوی با پروتئین زیاد ۲. تیره رنگ ۳. ضعیف و کم پروتئین ۴. غنی شده

۲۰- چرا برای تهیه بیسکویت، شکر مایع به شکر بلوری ترجیح داده می‌شود؟

۱. طولانی کردن فرایند تولید ۲. سهولت نگهداری ۳. سادگی تجهیزات انتقال ۴. ارزان بودن

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۱- کدام جزء دانه ذرت طی مرحله آسیاب کردن حذف می شود؟

۱. آندوسپرم
۲. جوانه ذرت
۳. کوتیلدون
۴. کنجاله

۲۲- دانه های برنج به هنگام برداشت باید چند درصد رطوبت داشته باشند؟

۱. ۱۸
۲. ۱۰
۳. ۳۰
۴. ۵

۲۳- هدف از آسیاب کردن برنج چیست؟

۱. جدا کردن پوسته خارجی
۲. حذف ترکیبات پروتئینی
۳. جدا کردن نشاسته
۴. حذف کوتیلدون

۲۴- کدام دسته از ویتامین های برنج بر اثر آسیاب شدن حذف می شوند؟

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

۲۵- رایج ترین امولسیفایر مورد استفاده در بیسکویت کدام است؟

۱. کربنات سدیم
۲. لیزین
۳. لسیتین
۴. مارگارین

۲۶- کدام نوع ماکارونی توپر است و نسبت به سایر انواع قطر کمتری دارد؟

۱. لازانیا
۲. ورمیشل
۳. نودل
۴. اسپاگتی

۲۷- چرا نمی توان از آرد سایر غلات برای تهیه نان استفاده نمود؟

۱. به دلیل عدم وجود گلوتن
۲. به علت بازدهی پایین خمیر در مقایسه با گندم
۳. به دلیل نداشتن بسیاری از املاح ضروری
۴. به علت زمان بر بودن فرآیند عملیات تخمیر

۲۸- چنانچه مواد معدنی موجود در آب (سختی آب) مورد استفاده برای تهیه خمیر بیش از حد باشد، کدام حالت اتفاق می افتد؟

۱. قابلیت نگهداری گاز توسط خمیر افزایش می یابد.
۲. گلوتن بیش از اندازه سفت می شود.
۳. خمیر چسبنده می شود.
۴. فعالیت مخمرها افزایش می یابد.

۲۹- به طور کلی آرد هایی که پروتئین بیشتری دارند؟

۱. به طول مدت تخمیر کمتری نیاز دارند.
۲. به طول مدت تخمیر بیشتری نیاز دارند.
۳. احتیاج به مخمر ندارند.
۴. اسیدیته بالاتری دارند.

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۰- مناسب ترین و بهترین جایگزین برای جوش شیرین چیست؟

۱. نمک ۲. تخمیر ۳. اسید فیتیک ۴. کرینات سدیم

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- نام دیگر برنج شیرین چیست؟

۱. برنج واکسی ۲. برنج معطر ۳. برنج قهوه ای ۴. برنج معمولی

۲- گندم های نرم با پروتئین نسبتا کم در تهیه کدامیک از موارد زیر کاربرد دارند؟

۱. ماکارونی ۲. کیک ۳. نان ۴. مصرف دام

۳- کیفیت پخت نان کدام گیاه بهتر است؟

۱. چاودار ۲. ذرت ۳. یولاف ۴. جو

۴- کدامیک از گزینه های زیر مشخصه برنج های دانه گرد است؟

۱. طول دانه کمتر از دو برابر قطر ۲. نام دیگر آن برنج آشی است ۳. در تهیه شیر برنج کاربرد دارد ۴. تمام موارد

۵- ترتیکاله از تلاقی کدام گیاهان به دست آمده است؟

۱. گندم پایه پدری و چاودار پایه مادری ۲. گندم پایه مادری و چاودار پایه پدری ۳. ارزن پایه پدری و گندم پایه مادری ۴. ارزن پایه مادری و گندم پایه پدری

۶- لایه بین تستا و آلرون چه نام دارد؟

۱. لایه قهوه ای ۲. لایه نشاسته ای ۳. لایه هیالین ۴. پریکارپ

۷- خارجی ترین لایه آندوسپرم دانه برنج چه نام دارد؟

۱. پریکارپ ۲. نوسلوس ۳. لما ۴. آلرون

۸- از مهمترین علایم فساد توده گندم طی نگهداری در انبار کدام است و برای اندازه گیری آن از چه روشی استفاده می کنند؟

۱. افت قوه نامیه-آزمون تترازولیوم ۲. افزایش رطوبت نسبی-آزمون تترازولیوم ۳. افت قوه نامیه-آزمون خود گرمایی ۴. افزایش رطوبت نسبی-آزمون خود گرمایی

۹- کدامیک از روشهای مبارزه با آفات انبار برای حجم کم دانه ها کاربرد دارد؟

۱. استفاده از آفت کش ۲. مقاومت طبیعی ۳. استفاده از مواد تدخینی ۴. مخلوط کردن با خاکستر و شن

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۰- در روش خود نگهداری از روشهای نگهداری غلات از کدام گزینه برای ذخیره استفاده می کنند؟

۱. انبار ساده ۲. سیلوی بتونی ۳. کندوی گلی ۴. انبار فلزی

۱۱- کدامیک از مزایای انبارهای مکانیزه است؟

۱. تکنیک آسان ۲. هزینه کمتر ۳. کاربرد بیشتر ۴. تمام موارد

۱۲- کدامیک از معایب سیلوهای بتونی است؟

۱. طول عمر کم ۲. زمان ساخت طولانی تر ۳. مقاومت کم در برابر فشار ۴. تخلیه و بارگیری مشکل تر

۱۳- معمولا برای نگهداری ذرت از کدام مورد استفاده می شود؟

۱. سیلوی بتونی ۲. سیلوی فلزی ۳. انبار ساده ۴. انبار مکانیزه

۱۴- شاخص قابلیت آسیاب شدن چه نام دارد؟

۱. وزن هکتولیتتر ۲. وزن هزار دانه ۳. حجم دانه ۴. هیچکدام

۱۵- آرد گندم قرمز سخت برای تهیه کدام مورد کاربرد دارد؟

۱. کیک ۲. ماکارونی ۳. نان ۴. کلوچه

۱۶- نخستین اقدام ضروری در بررسی کیفیت گندم اندازه گیری است.

۱. گلوتن ۲. وزن خشک ۳. رنگ ۴. رطوبت

۱۷- جوانه زنی دانه گندم در مناطق مرطوب مربوط به چیست؟

۱. محتوای مواد معدنی ۲. اسیدیته چربی ۳. مقدار سبوس ۴. فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز

۱۸- اولین مرحله آماده سازی گندم کدام است؟

۱. مخلوط کردن گندم ۲. پاک سازی گندم ۳. مناسب سازی گندم ۴. مشروط کردن

۱۹- ناخالصی های گندم در چه مکانی از گندم تفکیک میشوند؟

۱. انبار ۲. آزمایشگاه ۳. اتاق غربال ۴. هیچکدام

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۰- برای پاک سازی و مرتب کردن مواد بر اساس چگالی از چه چیزی استفاده میشود؟

۱. آسیپراتور ۲. الک ۳. میز ثقل ۴. شن گیر

۲۱- ناخالصی هایی که با گندم هم اندازه هستند ولی شکل متفاوتی دارند توسط کدام دستگاه از دانه های گندم تفکیک میشود؟

۱. آسیپراتور ۲. جداکننده صفحه ای ۳. سیلندر فاصله دار ۴. دستگاه برس

۲۲- رساندن گندم به شرایط ایده آل برای افزایش تولید و کیفیت آرد چه نام دارد؟

۱. آسیاب کردن ۲. مخلوط کردن ۳. مشروط کردن ۴. ساییدگی

۲۳- کدامیک از موارد زیر برای انتقال حرارت مناسب تر از سایر روشها است؟

۱. تمپرینگ ۲. مشروط کردن داغ ۳. مشروط کردن سرد ۴. مشروط کردن با بخار

۲۴- برای خرد کردن گندم و ذرات پوسته از کدام دستگاه استفاده میشود؟

۱. غلتک های شیاردار ۲. غلتک های صاف ۳. غلتک های با شیارهای بسیار کوچک ۴. سیستم ترکیبی

۲۵- درشت ترین ذرات آندوسپرم در سیستم درجه بندی چه نام دارند؟

۱. دانست ۲. میدلینگ ۳. سمولینا ۴. سبوس

۲۶- مهمترین بخش مراحل تولید آرد که ویژگی های نامطلوب آرد را اصلاح میکند چه نام دارد؟

۱. دستگاه خالص سازی ۲. دستگاه الک ۳. آسیاب ۴. سیستم نرم کننده

۲۷- مواد زبری که پس از جدا شدن آندوسپرم از آن به دست می آیند چه نام دارد؟

۱. جوانه ۲. الک شده ها ۳. سبوس ۴. مواد ریز

۲۸- غنی سازی آرد با ویتامین ها جزو کدام مراحل است؟

۱. فرآوری ۲. بهبود رنگ ۳. پیرکردن طبیعی ۴. نگهداری

۲۹- ماده فعال در سطح که به مخلوط شدن فاز آب و روغن کمک می کند چه نام دارد؟

۱. امولسیفایر ۲. نمک ۳. جوش شیرین ۴. مخمر

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۰- مناسب ترین و بهترین جایگزین جوش شیرین چیست؟

۱. آب
۲. تخمیر
۳. نمک
۴. افزایش سرعت مخلوط کردن

۳۱- تقسیم خمیر به قطعات مساوی و یکنواخت چه نام دارد؟

۱. گرد کردن
۲. تخمیر میانی
۳. تخمیر نهایی
۴. چانه گیری

۳۲- زیاد بودن مخمر و افزایش مدت تخمیر منجر به پدیده ای در نان می گردد؟

۱. ضخیم شدگی و سفتی پوسته
۲. فشردگی بافت داخلی
۳. ترک خوردگی سطح
۴. بیات شدن

۳۳- کدام مورد از فراورده های بلند ماکارونی است؟

۱. ورمیشل
۲. صدفی
۳. نودل ها
۴. مخصوص سوپ

۳۴- ماده اصلی ماکارونی با کیفیت عالی کدام است؟

۱. میدلینای گندم نرم
۲. سمولینای گندم دوروم
۳. سمولینای گندم نرم
۴. میدلینای گندم دوروم

۳۵- افزودن چه ماده ای به مواد لازم برای تهیه کیک منجر به اصلاح شبکه گلوتنی و نگهداری آب می شود؟

۱. تخم مرغ
۲. شیر
۳. روغن
۴. شکر

۳۶- در کدام روش روغن و شکر با سرعت زیاد مخلوط می شوند تا حباب های ریز هوا وارد بافت مخلوط کیک گردند؟

۱. مخلوط کردن دو مرحله ای
۲. مخلوط کردن یک مرحله ای
۳. کرم کردن
۴. هوادهی مکانیکی

۳۷- در تهیه بیسکویت کدام مورد رشته های گلوتنی را کوتاه می کند؟

۱. آب
۲. قند
۳. آرد
۴. چربی

۳۸- طی پخت خمیر بیسکویت چه تغییری پیدا می کند؟

۱. افزایش رطوبت
۲. ثبات رنگ
۳. کاهش تراکم
۴. افزایش هیدراتهای کربن

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۹- خیساندن برنج در آب برای نفوذ کدام ویتامین به مغز دانه است؟

D .۴

C .۳

K .۲

B_۱ .۱

۴۰- نخستین اقدام برای تولید بسیاری از فراورده های ذرت چیست؟

۴. خشک کردن

۳. استحصال نشاسته

۲. آسیاب کردن

۱. استخراج روغن

1411532 - 98-99-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- به ترتیب کدام گونه گندم برای تهیه ماکارونی مناسب است و کدام گونه به عنوان گندم نان استفاده می شود؟

۱. compactum - durum ۲. aestivum - durum

۳. compactum - aestivum ۴. vulgar - aestivum

۲- کدام غله برای فرایند مالت سازی مناسبتر می باشد؟

۱. گندم ۲. جو ۳. یولاف ۴. چاودار

۳- کدام گونه ذرت به عنوان بلال برای انسان مصرف خوراکی دارد و به صورت کنسرو نیز مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. ذرت مومی ۲. ذرت دندان اسبی

۳. ذرت بلوری یا چخماقی ۴. ذرت شیرین

۴- از تلاقی (هیبریداسیون) گندم و چاودار تولید شده است و صفات مطلوب هر دو غله مذکور را دارا می باشد.

۱. سورگوم ۲. یولاف ۳. تریپیکاله ۴. کاساوا

۵- کدام گزینه به نام شلتوک معروف می باشد؟

۱. کاه ایجاد شده از کوبیدن گندم ۲. کاه ایجاد شده از کوبیدن چاودار

۳. برنج کوبیده شده پوسته دار ۴. مغز دانه سورگوم

۶- این قسمت از ساختمان دانه غله فاقد نشاسته بوده و غنی از اسیدهای چرب غیراشباع می باشد و حضورش در آرد، به دلیل داشتن فعالیت آنزیمی شدید باعث فساد آرد خواهد شد؟

۱. سبوس ۲. جنین

۳. آندوسپرم ۴. سلول های لایه هیالین

۷- سلول ها در کدام لایه دارای دانه های پروتئینی از نوع آلبومین و گلوبولین و مقدار زیادی اسید فیتیک هستند؟

۱. آلرون ۲. تستا ۳. هیالین ۴. اپیدرمیس

۸- پرولامین در گندم نامیده می شود.

۱. گلوتنین ۲. سکالین ۳. گلیادین ۴. زئین

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۹- چرا ارزش بیولوژیکی پروتئین چاودار از پروتئین گندم بیشتر است؟

۱. درصد بیشتری از پروتئین های چاودار از نوع محلول در آب و نمک هستند.
۲. پروتئین های چاودار حاوی مقادیر بالاتری از اسیدآمینه لیزین هستند.
۳. میزان آرابینوکسیلان در چاودار بیشتر از گندم است.
۴. قسمت الف و ب صحیح است.

۱۰- دلیل پایین بودن قابلیت نگهداری آرد یولاف چیست؟

۱. بالا بودن میزان چربی و فعالیت بالای آنزیم لیپاز
۲. بالا بودن میزان پروتئین و نشاسته
۳. فعالیت بالای آنزیم های دیاستاز
۴. فعالیت بالای آنزیم پلی فنل اکسیداز

۱۱- ارزش اقتصادی و تغذیه ای دانه ذرت مربوط به محتوای بالای کدام ترکیب در آن می باشد؟

۱. نشاسته
۲. نیاسین
۳. تریپتوفان
۴. لیزین

۱۲- مشخصه اصلی دانه سورگوم چیست؟

۱. محتوای بالای لیزین
۲. محتوای بالای نیاسین
۳. محتوای پائین تریپتوفان
۴. محتوای بالای لیزین و محتوای پائین تریپتوفان

۱۳- مشکل اصلی دانه تریتیکاله چیست؟

۱. فعالیت بالای آنزیم لیپاز
۲. چروکیدگی دانه
۳. محتوای قند بالا
۴. فقدان نشاسته

۱۴- از مهمترین علائم فساد توده گندم طی نگهداری در انبار و سیلو می باشد؟

۱. ظاهر مات و آردی دانه
۲. ظاهر شیشه ای دانه
۳. افت قوه نامیه بذر
۴. زبری سطح دانه

۱۵- خودگرمایی خشک زمانی ایجاد می شود که:

۱. رطوبت دانه های غلات انبار شده بیش از ۱۷٪ باشد.
۲. آفات انباری در انبار فعالیت کنند.
۳. رطوبت دانه های غلات انبار شده بسیار پائین باشد.
۴. رطوبت دانه های غلات انبار شده بیش از ۱۷٪ باشد و آفات انباری در انبار فعالیت کنند.

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۶- کدام روش نگهداری فقط برای غلاتی استفاده می شود که برای تغذیه دام مصرف می شوند؟

۱. خودنگهداری
۲. ذخیره سازی با استفاده از گازهای پرکننده
۳. ذخیره سازی با استفاده از اوره
۴. ذخیره سازی در اتمسفر کنترل شده

۱۷- در مناطقی که اختلاف درجه حرارت شب و روز بسیار بالا می باشد، از کدام نوع سیلو یا انبار برای نگهداری دانه های غله نباید استفاده کرد؟

۱. سیلوی بتونی
۲. سیلوی فلزی
۳. انبار ساده
۴. انبار مکانیزه

۱۸- آرد گندم های نرم برای تولید کدامیک از محصولات زیر مناسب می باشد؟

۱. نان
۲. ماکارونی
۳. کیک و بیسکوئیت
۴. هیچکدام

۱۹- وزن هکتولتر، نشان دهنده کدامیک از موارد زیر می باشد؟

۱. میزان بازدهی آرد
۲. تو پر بودن دانه
۳. قابلیت آسیاب شدن گندم
۴. همه موارد

۲۰- بالا بودن مقدار خاکستر آرد، نشان دهنده کدامیک از موارد زیر می باشد؟

۱. تولید آرد از گندم بدون سبوس
۲. مخلوط بودن آرد با سبوس
۳. تولید آرد از گندم سخت
۴. تولید آرد از گندم نرم

۲۱- گلوتن گندم از ترکیب کدام پروتئین ها تشکیل شده است و کدام جزء پروتئین آن باعث دوام خمیر می شود؟

۱. گلیادین و گلوٹنین - گلوٹنین
۲. گلیادین و گلوٹنین - گلیادین
۳. آلبومین و گلوبولین - آلبومین
۴. پرولامین و گلوٹنین - پرولامین

۲۲- در واحد بوجاری گندم، به منظور حذف ناخالصی های که با گندم هم اندازه هستند اما شکل آنها متفاوت است، از کدام گزینه استفاده می شود؟

۱. میز ثقل
۲. آسیپراتور
۳. الک
۴. جداکننده صفحه ای

۲۳- هدف از مشروط کردن دانه های گندم چیست؟

۱. خشک کردن دانه
۲. افزایش رطوبت دانه
۳. تمیز کردن دانه
۴. تسهیل جداسازی پوسته از آندوسپرم

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۴- در سیستم درجه بندی، ذرات آندوسپرم به ترتیب از درشت به کوچک عبارتند از:

۱. سمولینا _ میدلینگ _ دانست
۲. سمولینا _ دانست _ میدلینگ
۳. میدلینگ _ دانست _ سمولینا
۴. دانست _ میدلینگ _ سمولینا

۲۵- تغییرات گلوتن، طی انبار کردن آرد به کدام گزینه مرتبط می باشد؟

۱. فعالیت آنزیم های دیاستاز
۲. اکسیداسیون لیپیدها
۳. محتوای پنتوزان
۴. میزان پروتئین

۲۶- اگر فعالیت آلفا آمیلاز گندم کم باشد، کدام گزینه اتفاق می افتد؟

۱. میزان تولید گاز در خمیر طی فرایند تخمیر کاهش می یابد.
۲. حجم نان تولید شده افزایش می یابد.
۳. سرعت فرایند تخمیر افزایش می یابد.
۴. بیاتی نان به تأخیر می افتد.

۲۷- اگر سختی آب مورد استفاده در تهیه خمیر بسیار بالا باشد، کدامیک از موارد زیر اتفاق نمی افتد؟

۱. کند شدن فرایند تخمیر
۲. سفتی بیش از اندازه گلوتن
۳. عدم توزیع گاز در خمیر
۴. تولید خمیر چسبنده

۲۸- کدامیک از روش های عمل آوری خمیر، سبب تجزیه اسید فیتیک می گردد؟

۱. عمل آوری با استفاده از جوش شیرین
۲. عمل آوری با استفاده از مخمر
۳. عمل آوری با استفاده از مواد احیاء کننده قوی
۴. عمل آوری با استفاده از مواد اکسنده قوی

۲۹- هدف از گرد کردن خمیر پس از مرحله چانه گیری چیست؟

۱. جلوگیری از خروج گاز از خمیر
۲. جلوگیری از ایجاد شکاف و بریدگی در سطح نان
۳. ایجاد حجم های مساوی برای تکه های خمیر
۴. جلوگیری از خروج گاز از خمیر و همچنین جلوگیری از ایجاد شکاف و بریدگی در سطح نان

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۰- در مراحل تهیه نان، تخمیر میانی پس از کدام مرحله انجام می شود؟

۱. چانه گیری
۲. گرد کردن
۳. شکل دادن نهایی و قالب گیری
۴. پروف نهایی

۳۱- اگر میزان گلوتن آرد کم باشد و توانایی نگهداری گازهای حاصل از تخمیر را نداشته باشد، کدام گزینه پیشنهاد می گردد؟

۱. استفاده از آنزیم های پروتئولیتیک
۲. مخلوط کردن آرد با آرد های ضعیف
۳. مخلوط کردن آرد با آرد های قوی
۴. استفاده از مواد احیاء کننده قوی

۳۲- چرا در تهیه ماکارونی، مخلوط کردن آب و سمولینا و اکستروژن تحت شرایط خلأ صورت می گیرد؟

۱. جلوگیری از ایجاد خال یا لکه های سفید روی رشته های ماکارونی
۲. جلوگیری از ایجاد حباب در رشته های ماکارونی
۳. جلوگیری از اکسیداسیون رنگدانه های کاروتنوئید و گرانتوفیل
۴. جلوگیری از ایجاد حباب در رشته های ماکارونی و همچنین جلوگیری از اکسیداسیون رنگدانه های کاروتنوئید و گرانتوفیل

۳۳- مهمترین مرحله تولید ماکارونی با کیفیت بالا کدام است؟

۱. مخلوط کردن آب و سمولینا
۲. تنظیم دمای مخلوط کن
۳. شکل دهی
۴. خشک کردن

۳۴- روش اصلی هوادهی خمیر کیک کدام است؟

۱. هوادهی فیزیکی
۲. هوادهی مکانیکی
۳. روش بلدینگ
۴. استفاده از پودرهای نانویی

۳۵- برای تهیه بیسکوئیت از گندم سخت، از کدام ترکیب به مقدار بیشتری استفاده می شود؟

۱. روغن
۲. گلوتن زنده
۳. شکر
۴. روغن و شکر

۳۶- آرد سویا منبع عمده برای تولید بیسکوئیت های رژیمی می باشد.

۱. فیبر
۲. پنتوزان
۳. پروتئین
۴. قند

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۷- چربی مورد استفاده در فرمولاسیون تهیه بیسکوئیت باعث کدامیک از موارد زیر می شود؟

۱. کوتاه شدن رشته های گلوتن خمیر
۲. کاهش آب مورد استفاده در تهیه خمیر
۳. کاهش قابلیت اتساع خمیر
۴. همه موارد

۳۸- هدف اصلی از آسیاب کردن برنج کدام است؟

۱. تهیه آرد
۲. به دست آوردن دانه سفید و صیقلی
۳. خرد کردن دانه
۴. همه موارد

۳۹- در آسیاب کردن دانه های ذرت، منظور از هومینگ (Homing) چیست؟

۱. ذرات آندوسپرم
۲. بلغور
۳. آرد
۴. فیبر

۴۰- فرایند جداسازی گلوتن ذرت بر چه اساسی صورت می گیرد؟

۱. وزن مخصوص
۲. اندازه
۳. حجم
۴. شکل

1411532 - 97-98-2

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- منظور از اندازه گیری وزن حجمی در بررسی عوامل فیزیکی مؤثر بر کیفیت گندم چیست؟

۱. تعیین اندازه دانه ها
۲. تعیین درصد رطوبت دانه ها
۳. تخمین میزان بازدهی آرد حاصل از دانه ها
۴. تعیین قوت گندم و آرد حاصل از آن

۲- بخش الاستیک و چسبنده شبکه گلوتن در خمیر کدام است؟

۱. گلوبولین
۲. آلبومین
۳. گلیادین
۴. گلوتنین

۳- در بوجاری گندم هدف از بکارگیری دیسک های تریور (Tricur) چیست؟

۱. جداسازی بذر علف های هرز
۲. جداسازی ناخالصی های فلزی
۳. جداسازی ناخالصی های بلندتر از گندم
۴. جداسازی ذرات کاه و گرد و غبار

۴- منظور از ذرات سمولینا در فرایند آسیاب کردن گندم چیست؟

۱. ذرات سبک وزنی که از الک عبور می کنند.
۲. سیوس دارای آندوسپرم
۳. آندوسپرم با ذرات کوچکتر از Middlings
۴. آندوسپرم به صورت ذرات درشت

۵- هدف از گنجاندن غلطک های ساینده در سیستم آسیاب های مکانیکی چیست؟

۱. تنها شکافتن دانه بدون ایجاد آرد
۲. خرد کردن دانه به ذرات با اندازه های متفاوت
۳. جدا کردن آندوسپرم از پوسته بدون ایجاد تغییر در اندازه ذرات
۴. درجه بندی ذرات حاصل از غلطک های خرد کننده

۶- کدام ترکیب به عنوان احیا کننده برای اصلاح آرد گندم استفاده می شود؟

۱. فسفات اسید کلسیم
۲. گلوکونودلتا لاکتون
۳. اسید آمینه ال سیستئین
۴. بیکربنات آمونیوم

۷- مهمترین عاملی که به تنهایی می تواند تناسب آرد برای تولید فرآورده های مختلف را تعیین نماید، کدام است؟

۱. مقدار نشاسته آسیب دیده
۲. مقدار پنتوزان در آرد
۳. نتایج دستگاه ویسکوالاستوگراف
۴. قوت و ضعف آرد

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰:

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۸- در تفسیر منحنی فارینوگراف، منظور از زمان گسترش خمیر چیست؟

۱. زمان مخلوط شدن خمیر

۲. درجه سست شدن خمیر

۳. زمان رسیدن منحنی به خط ۵۰۰ برابندر

۴. زمانی که خمیر به حداکثر قوام خود می رسد.

۹- بعد از به دست آوردن منحنی فارینوگرام جهت اندازه گیری قوت و ضعف خمیر و آرد، از کدام مورد استفاده می شود؟

۱. آزمون پلشنک

۲. آزمون سدیمانتاسیون

۳. والوریمتر

۴. دستگاه اکستنسوگراف

۱۰- میزان رطوبت آرد برای نگهداری چقدر باید باشد؟

۱. ۱۳ درصد

۲. ۱۴ درصد

۳. ۵ درصد

۴. ۲۰ درصد

۱۱- از کدام مورد برای تعیین قابلیت کش آمدن خمیر استفاده می شود؟

۱. مربع پیرسون

۲. آزمون فالینگ نامبر

۳. دستگاه اکستنسوگراف

۴. دستگاه فارینوگراف

۱۲- با توجه به نتایج حاصل از دستگاه اکستنسوگراف، منظور از گلو تن طبیعی کدام است؟

۱. قابلیت کشش کمی داشته باشد.

۲. کشش آن پایدار نباشد و قابلیت کشش کمی داشته باشد.

۳. کشش آن پایدار نباشد.

۴. قابلیت کشش آن بالا باشد.

۱۳- با استفاده از آزمون فالینگ نامبر در کدام مورد، آرد گندم مناسب ارزیابی می شود؟

۱. عدد فالینگ نامبر کمتر از ۱۵۰

۲. عدد فالینگ نامبر بین ۱۵۰ تا ۱۶۰

۳. عدد فالینگ نامبر حدود ۳۰۰

۴. عدد فالینگ نامبر بین ۱۵۰ تا ۲۰۰

۱۴- هرگاه عدد فالینگ نامبر آردی حدود ۴۰۰ باشد، نان حاصل از چنین آردی کدام خصوصیت را دارد؟

۱. کیفیت نان تولیدی کاملاً مطلوب می باشد.

۲. نان تازه خواهد بود و بیاتی به تعویق می افتد.

۳. حجم نان زیاد و دارای یوکی و تردی مطلوب خواهد بود.

۴. حجم نان کم و بافت آن سفت خواهد بود.

۱۵- به چه منظور از آزمون پلشنک استفاده می شود؟

۱. بررسی قدرت تحمل تخمیر آرد

۲. تعیین فعالیت آلفا آمیلازی

۳. تعیین قابلیت جذب آب آرد

۴. تعیین بیاتی در نان های حجیم

۱۶- کدام آرد برای تولید نان مناسب می باشد؟

۱. آرد گندم با فعالیت آنزیماتیکی بالا

۲. آرد گندم با عدد فالینگ نامبر بالای ۳۰۰

۳. آرد گندم با درصد استخراج پایین

۴. آرد گندم با مقدار پروتئین بالا

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۷- کدام مورد جزو موارد استفاده کلرور سدیم در تهیه نان نیست؟

۱. کنترل تخمیر
۲. مهار فعالیت آنزیمی
۳. بهبود رنگ محصول
۴. کاهش حلالیت پنتوزان ها

۱۸- منظور از مخمر خشک غیرفعال چیست؟

۱. دارای سلول های زنده بوده ولی فاقد مواد مؤثر در طعم و مزه می باشد.
۲. سلول های آن کشته شده و فاقد فعالیت آنزیمی می باشد.
۳. فاقد سلول های زنده بوده ولی دارای مواد مؤثر در طعم و مزه می باشد.
۴. دارای سلول های زنده بوده ولی فاقد فعالیت آنزیمی می باشد.

۱۹- چنانچه از آب عاری از سختی در تهیه نان استفاده گردد؛ کدام مورد، روی خواهد داد؟

۱. تأخیر در عمل تخمیر
۲. مقاومت زیاد گلوتن
۳. چسبندگی و وارفنگی خمیر
۴. بهبود توزیع گاز در شبکه گلوتن

۲۰- کدام روش عمل آوری خمیر باعث می شود طعم و بوی مطلوب نان حاصل نشود؟

۱. عمل آوری با استفاده از تخمیر
۲. عمل آوری با استفاده از مواد شیمیایی
۳. روش دو مرحله ای
۴. روش یک مرحله ای

۲۱- علت افزودن روغن در مقادیر کمتر از ۵٪ در خمیر نان کدام است؟

۱. افزایش جذب آب
۲. کاهش الاستیسیته شبکه گلوتن
۳. افزایش فعالیت تخمیری
۴. افزایش قابلیت نگهداری گاز شبکه گلوتن

۲۲- در روش کورلی وود (Chorlywood Bread Process) عمل آوری و آماده کردن خمیر جهت پخت چگونه صورت می گیرد؟

۱. با روش های بیولوژیکی
۲. با روش های شیمیایی
۳. با روش های دو مرحله ای
۴. با روش های مکانیکی

۲۳- کدام مورد باعث ترک خوردن سطح نان می شود؟

۱. کوتاه بودن زمان تخمیر
۲. رطوبت کم در اطاقک تخمیر نهایی
۳. افزایش مقدار بخار در فر پخت
۴. تازگی خمیر

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۴- کدام مورد باعث پوسته پوسته شدن سطح نان می شود؟

۱. دمای پایین فر
۲. کمی مواد اکسیدان
۳. کم بودن مقدار خمیر در قالب
۴. کهنگی آرد

۲۵- علت پیات شدن نان چیست؟

۱. از دست دادن آب
۲. تشکیل ژل آلومین
۳. رطوبت پایین نان پس از خروج از فر
۴. تبدیل نشاسته از فرم آلفا به فرم بتا

۲۶- کدام آنزیم از شدت رنگ زرد در ماکارونی می کاهد؟

۱. آلفا آمیلاز
۲. بتا آمیلاز
۳. پروتئیناز
۴. لیپوکسیداز

۲۷- کدام گزینه در ارتباط با سیستم آسیاب کردن گندم دیوروم صحیح می باشد؟

۱. فاقد غلطک های خرد کننده است.
۲. فاقد پیوریفایر است.
۳. فاقد غلطک های ساینده است.
۴. فاقد غلطک های نرم کننده است.

۲۸- کدام مورد از چسبندگی رشته های ماکارونی حین پخت جلوگیری می کند؟

۱. نشست آمیلوز از شبکه گلوتن
۲. نشاسته آسیب دیده
۳. درشت بودن ذرات سمولینا
۴. منو و دی گلیسرید

۲۹- اولین مرحله ای که خمیر ماکارونی وارد آن می شود، کدام است؟

۱. قالب های پرس
۲. ورزدهی
۳. خشک کن
۴. قالب های ماکارونی

۳۰- علت ترک برداشتن رشته های ماکارونی کدام است؟

۱. کاهش pH در سیستم های غیرپیوسته
۲. سرعت پایین خشک شدن
۳. خشک کردن در درجه حرارت بالا
۴. حذف رطوبت به صورت تدریجی

۳۱- چه نوع آردی برای تولید بیسکوئیت مناسبتر است؟

۱. آرد حاصل از گندم سخت
۲. آرد حاصل از گندم نیمه سخت
۳. آرد حاصل از گندم دیوروم
۴. آرد حاصل از گندم های ضعیف و کم پروتئین

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۲- کدام مورد جزو اثرات تخم مرغ بر بیسکوئیت نیست؟

۱. بهبود رنگ و طعم
۲. افزایش تردی
۳. پیشگیری از تشکیل شبکه گلوتن
۴. افزایش قابلیت نگهداری آب

۳۳- مهمترین عامل اندازه گیری کیفیت سمولینا چیست؟

۱. اندازه ذرات
۲. خاکستر
۳. دما و رطوبت
۴. فعالیت آنزیمی

۳۴- هدف از انجام آزمون Grit در ماکارونی چیست؟

۱. اندازه گیری pH
۲. اندازه گیری میزان آلودگی به کپک
۳. اندازه گیری میزان ترک خوردگی رشته ها
۴. اندازه گیری ذرات پودر تخم مرغ و سویا و گلوتن و رسوبات

۳۵- مهمترین و مناسبترین ماده شیمیایی حجم دهنده در فرمول بیسکوئیت کدام است؟

۱. بیکربنات آمونیوم
۲. بیکینگ پودر
۳. مخمر
۴. بیکربنات سدیم

۳۶- برای تولید بیسکوئیت های رژیمی از کدام آرد استفاده می شود؟

۱. آرد ارزن
۲. آرد چاودار
۳. آرد بلوط
۴. آرد سویا

۳۷- کدام ماده دارای بالاترین میزان شیرینی است؟

۱. گلوکز
۲. قند اینورت
۳. سیکلامات سدیم
۴. ساکارین

۳۸- کار اصلی امولسیفایرها چیست؟

۱. پایدار کردن دو فاز مایع غیرقابل مخلوط شدن
۲. بهبود طعم و رنگ و تشدید واکنش مایعات
۳. افزایش حجم و حفظ تازگی محصول
۴. کمک به پوک کردن بافت بیسکوئیت

۳۹- عامل ترک خوردن بیسکوئیت چیست؟

۱. استفاده از قند اینورت
۲. افزایش شکر مصرفی
۳. کاهش نمک های آمونیوم
۴. سرد کردن در شرایط نامناسب

۴۰- در کدامیک از موارد زیر، حجم بیسکوئیت کاهش می یابد؟

۱. زیاد بودن روغن در فرمولاسیون
۲. زیاد بودن مقدار آب خمیر
۳. افزودن لستین به فرمولاسیون
۴. استفاده از آرد قوی در خمیر

1411532 - 97-98-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدامیک از گونه های گندم برای تولید ماکارونی مناسب می باشد؟

۱. گندم تریتیکوم کمپکتوم
۲. گندم دیوروم قرمز
۳. گندم تریتیکوم وولگار
۴. گندم سخت قرمز زمستانه

۲- آرد گندم سفید برای تولید کدامیک از محصولات زیر مناسب می باشد؟

۱. نان
۲. ورمیشل
۳. اسپاگتی
۴. بیسکوئیت

۳- هدف از تعیین وزن حجمی گندم کدام است؟

۱. تعیین میزان خاکستر آرد
۲. ارزیابی تحمل تخمیر خمیر آرد
۳. تخمین میزان بازدهی آرد
۴. اندازه گیری میزان رطوبت گندم

۴- کدام گزینه معیار تعیین کاربرد آرد حاصل از گندم می باشد؟

۱. وزن هکتولتر
۲. وزن هزار دانه
۳. اندازه و شکل دانه گندم
۴. سختی دانه گندم

۵- بالا بودن فعالیت آنزیماتیکی آرد چه تأثیری بر کیفیت شبکه گلوتن دارد؟

۱. افزایش خاصیت ارتجاعی شبکه گلوتن
۲. تضعیف شبکه گلوتن
۳. افزایش قابلیت جذب آب گلوتن
۴. بهبود روند عمل آوری مکانیکی گلوتن

۶- برای جداسازی ناخالصی هایی نظیر جو و چاودار از دانه های گندم از کدام گزینه استفاده می گردد؟

۱. آسیپراتور
۲. بامبو
۳. سیکلون
۴. تریور

۷- هدف از مشروط کردن گندم چیست؟

۱. کاهش بار میکروبی در سطح دانه های گندم
۲. حذف گرد و غبار از سطح دانه های گندم
۳. بهبود قوه نامیه دانه های گندم
۴. سهولت جدا شدن پوسته از آندوسپرم

۸- برای درجه بندی ذرات حاصل از غلطک های خرد کننده از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. دستگاه پیوریفایر
۲. تقسیم کن مخروطی
۳. تقسیم کن گریز از مرکز
۴. سیکلون

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۹- نقش اصلی غلطک های ساینده در سیستم آسیاب غلطکی گندم کدام است؟

۱. شکافتن دانه و تبدیل آن به ذرات آرد با اندازه های مختلف

۲. جدا کردن آندوسپرم از پوسته بدون اینکه اندازه ذرات آرد از حد معینی کوچکتر شوند.

۳. خرد کردن دانه و تبدیل آن به ذرات کوچکتر از سمولینا

۴. جدا کردن آندوسپرم، جوانه و پوسته از یکدیگر

۱۰- آرد با درصد استخراج بالا است.

۱. دارای مقدار پروتئین کمتر

۲. قاقد فیبر و اسید فیتیک

۳. تیره تر و زبرتر

۴. دارای مقدار املاح کمتر

۱۱- چنانچه رنگ آرد در اثر نگهداری در انبار زرد شده باشد برای سفید شدن آن از کدام ترکیب زیر می توان استفاده کرد؟

۱. پنتوپان

۲. بنزویل پراکساید

۳. دی استیل تارتاریک

۴. سدیم استارویل لاکتیلات

۱۲- افزودن کدامیک از ترکیبات زیر به آرد سبب می شود گلوتن تقویت شده و حجم خمیر افزایش یابد؟

۱. اسید آسکوربیک

۲. آنزیم های پروتئولیتیک

۳. متابی سولفیت سدیم

۴. دکستروز

۱۳- آرد با درصد استخراج ۹۵٪ برای تولید کدامیک از محصولات زیر مناسب می باشد؟

۱. نان بربری

۲. نان لواش

۳. کیک و کلوچه

۴. نان سنگک

۱۴- کدام گزینه از تأثیرات افزودن لستین در تهیه نان نمی باشد؟

۱. تقویت شبکه گلوتن

۲. تأخیر در بیاتی

۳. بهبود عمل تخمیر و افزایش حجم نان

۴. تشکیل کمپلکس با نشاسته و افزایش دمای ژلاتیناسیون آن

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۵- در نتیجه افزودن کدامیک از ترکیبات زیر به آرد، گلوتن نرم شده و زمان مخلوط کردن خمیر کوتاه تر و ساده تر می شود؟

۱. آزو دی کاربونامید
 ۲. فسفاتیدیل اتانول آمین
 ۳. اسید آمینه آل سیستئین هیدروکلراید
 ۴. گلوکونودلتالاکتون
- ۱۶- قوت آرد یا قابلیت اتساع و الاستیسیته خمیر آن مربوط به کدام گزینه می باشد؟
۱. گلوبولین ها
 ۲. آلبومین ها
 ۳. پنتوزان
 ۴. گلوتن

۱۷- کاربرد دستگاه آلئوگراف چیست؟

۱. اندازه گیری قابلیت کشش خمیر و قوت آن
 ۲. تعیین درصد جذب آب آرد
 ۳. تعیین فعالیت آنزیماتیکی آرد
 ۴. تعیین میزان گلوتن مرطوب
- ۱۸- ارزیابی ویژگی های ژلاتینه شدن آرد گندم توسط کدامیک از دستگاه های زیر انجام می شود؟
۱. آلئوگراف
 ۲. تریکلوگراف
 ۳. آمیلوگراف
 ۴. اکستنسوگراف

۱۹- عدد فالینگ نامبر کم در آرد نشاندهنده اینست که:

۱. کیفیت نانوائی آرد مناسب است.
۲. فعالیت آنزیماتیکی آرد بالا است.
۳. درجه استخراج آرد پائین است.
۴. برای اصلاح آرد از عصاره مالت استفاده شود.

۲۰- اگر برای تهیه خمیر آرد گندم از آب با سختی کمتر از ۱۰۰ ppm استفاده شود چه تأثیری بر کیفیت خمیر خواهد داشت؟

۱. موجب وارفتگی و چسبندگی خمیر می شود.
۲. موجب تأخیر در عمل تخمیر می شود.
۳. موجب تقویت شبکه گلوتن می شود.
۴. موجب تغییر رنگ خمیر می شود.

۲۱- مناسب ترین جایگزین برای پودر پخت بی کربنات سدیم در تولید نان کدام است؟

۱. سدیم اسید پیروفسفات
۲. منو کلسیم فسفات
۳. پتاسیم بی تارتارات
۴. مخمر ساکارومایسس سرویزیه

۲۲- هدف از مرحله Punching در آماده سازی خمیر کدام است؟

۱. تقسیم خمیر به قطعاتی به اندازه قرص نان
۲. شکل دادن به خمیر و گرد کردن آن
۳. عمل آوری مکانیکی شبکه گلوتن
۴. قالب گیری خمیر

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۳- در کدامیک از روش های زیر عمل آوری خمیر بصورت مکانیکی انجام می گیرد؟

۱. chorly wood bread process
۲. chemical dough development process
۳. sponge dough
۴. straight dough

۲۴- دلیل بیات شدن نان کدام است؟

۱. تغییرات ژل نشاسته در بخش آمیلو پکتین
۲. تبدیل نشاسته از فرم بتا به فرم آلفا در مغز نان
۳. انتقال رطوبت از نشاسته به گلوتن
۴. پایین بودن رطوبت نان پس از خروج از تنور

۲۵- از دستگاه ویسکوالا ستوگراف برای اندازه گیری کدام یک از گزینه های زیر استفاده می شود؟

۱. بیاتی نان های حجیم
۲. ارزیابی تحمل تخمیر آرد
۳. آزمون قابلیت نگهداری گاز خمیر
۴. قوت خمیر

۲۶- کدامیک از انواع ماکارونی پس از شکل دهی و سالم سازی بدون خشک کردن بصورت منجمد یا غیر منجمد به بازار عرضه می شود؟

۱. اسپاگتی
۲. رشته فرنگی
۳. نودل
۴. راویولی

۲۷- شدت رنگ سمولینای مناسب برای تولید ماکارونی به کدامیک از گزینه های زیر مربوط نمی شود؟

۱. اندازه ذرات سمولینا
۲. رنگدانه تاراکسانتین
۳. نسبت گلوتنین به گلیادین
۴. گونه گندم

۲۸- وجود کدامیک از آنزیم های زیر در آرد سمولینا موجب زایل شدن رنگ زرد طی تهیه خمیر می گردد؟

۱. دیاستاز
۲. پولولاناز
۳. لیپوکسیداز
۴. بتا آمیلاز

۲۹- چرا سیستم آسیاب کردن گندم در تولید ماکارونی فاقد غلطک های نرم کننده می باشد؟

۱. جلوگیری از پیدایش لکه های سفید در رشته ها
۲. جلوگیری از آسیب دیدگی نشاسته و بهم چسبیدن رشته ها در آب پخت
۳. جلوگیری از ترک خوردن رشته ها
۴. سهولت کنترل سیستم آسیاب غلطکی

۳۰- کدامیک از افزودنی های زیر از چسبندگی رشته های ماکارونی در آب پخت جلوگیری می کند؟

۱. بتاکاروتن
۲. شیر خشک
۳. مونوگلیسیرید
۴. دی سدیم استات

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۱- به کارگیری کدامیک از افزودنی های زیر در تولید ماکارونی تقلب محسوب می شود؟

۱. نمک ۲. رنگ سان ست یلو ۳. شیر خشک ۴. صمغ ها

۳۲- برای اندازه گیری ذرات پودر تخم مرغ و رسوبات در سمولینا از کدام آزمون زیر استفاده می شود؟

۱. pekar test ۲. pelshenk test ۳. zeleny method ۴. grit test

۳۳- برای جلوگیری از پدیده tension check در رشته های ماکارونی از چه روشی بهره می گیرند؟

۱. کنترل pH ۲. کنترل آلودگی میکروبی رشته ها ۳. گنجاندن مرحله تعریق در فرایند خشک کردن رشته ها ۴. الک کردن سمولینا

۳۴- عدد فالینگ نامبر مناسب برای آرد بیسکوئیت کدام است؟

۱. حدود ۲۰۰ تا ۲۵۰ ۲. حداکثر ۱/۵ ۳. ۷۰ تا ۷۵ ۴. بالای ۴۰۰

۳۵- در مواردی که امکان چسبیدن بیسکوئیت به بدنه فر وجود داشته باشد از کدام آرد استفاده می شود؟

۱. آرد سویا ۲. آرد برنج ۳. آرد بلوط ۴. آرد چاودار

۳۶- برای تولید بیسکوئیت ویژه بیماران مبتلا به سلیاک از چه آردی استفاده می شود؟

۱. آرد گندم نرم ۲. آرد بلوط ۳. آرد یولاف ۴. آرد ارزن

۳۷- کدامیک از روغن های زیر برای تولید بیسکوئیت مناسب تر می باشد؟

۱. روغن زیتون بکر ۲. روغن کنجد ۳. روغن سویا ۴. شورتنینگ

۳۸- استفاده از کدام ماده ی پوک کننده در تولید بیسکوئیت سبب بروز طعم قلیایی در محصول می گردد؟

۱. ول (vol) ۲. جوش شیرین ۳. بی کربنات آمونیوم ۴. سدیم پیروفسفات

۳۹- دلیل کاهش حجم و کوچک شدن بیسکوئیت کدام است؟

۱. استفاده از نمک های آمونیوم ۲. سرد کردن تدریجی ۳. استفاده از مارگارین ۴. اختلاط غیر یکنواخت خمیر

۴۰- کدامیک از گزینه های زیر در ترک خوردن بیسکوئیت مؤثر نمی باشد؟

۱. استفاده از آردهای خیلی ضعیف یا قوی ۲. سرد کردن در شرایط نامناسب ۳. بالا بودن میزان بیکینگ پودر ۴. اضافه کردن ۱٪ لستین به روغن مصرفی

1411532 - 96-97-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدام گزینه مناسب ترین گونه گندم برای تولید ماکارونی است؟

۱. تریتیکوم دیوروم
۲. تریتیکوم وولگار
۳. تریتیکوم کمپکتوم
۴. هر سه جنس تریتیکوم

۲- کدام گونه گندم برای تولید کیک و بیسکویت مناسب تر می باشد؟

۱. گندم دیوروم
۲. گندم دیوروم قرمز
۳. گندم سخت قرمز زمستانه
۴. گندم نرم قرمز زمستانه

۳- از کدام فاکتور می توان برای درجه بندی گندم و تخمین میزان بازدهی آرد استفاده نمود؟

۱. وزن واحد حجم
۲. سختی دانه
۳. زجاجیت
۴. رنگ پوسته

۴- اسیدیتته چربی گندم تازه و سالم چه مقدار می باشد؟

۱. ۱۰۰
۲. ۲۰
۳. ۵۰
۴. ۵

۵- تحت تاثیر کدام آنزیم زیر بر روی نشاسته دکستترین با وزن مولکولی بالا تولید می گردد؟

۱. بتا آمیلاز
۲. آلفا آمیلاز
۳. پروتئاز
۴. لیپاز

۶- کدام یک از تاثیرات آرایینوکسیلان بر روی خمیر صحیح نمی باشد؟

۱. سفت شدن خمیر
۲. کاهش آب خمیر
۳. تاخیر در یکنواختی خمیر
۴. کاهش زمان مخلوط کردن

۷- کدام گزینه جزء روش های بیولوژیکی آفت زدایی می باشد؟

۱. فلوتاسیون
۲. استفاده از سم کریستالی باکتری باسیلوس
۳. رنگ آمیزی نمونه
۴. روش نین هیدرین

۸- منظور از روش Dry scouring کدام است؟

۱. مشروط کردن گندم
۲. الک کردن
۳. تمیز کردن گندم به روش خشک
۴. جدا کردن بذر علف های هرز

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۹- برای جداسازی ناخالصی های بلندتر یا کوتاه تر از دانه گندم که دارای قطر مساوی با آن باشند از چه روشی استفاده می گردد؟

۱. انتولیتور ۲. دیسک دنداندار و استوانه ای Tricur

۳. سیکلون ۴. اسپراتور

۱۰- عملکرد کدام دستگاه مشابه Decontaminator می باشد؟

۱. شن گیر ۲. آهن گیر ۳. پوست گیر ۴. سیکلون

۱۱- کدام یک از روش های مشروط کردن از نظر انتقال رطوبت به داخل دانه گندم به مراتب مناسب تر بوده و روز به روز متداول تر می شود؟

۱. مشروط کردن سرد ۲. مشروط کردن گرم
۳. مشروط کردن داغ ۴. مشروط کردن به وسیله بخار

۱۲- در سیستم آسیاب های غلتکی به ترتیب کدام غلتک ها قرار دارند؟

۱. خردکننده - ساینده - نرم کننده ۲. ساینده - خردکننده - نرم کننده
۳. خردکننده - نرم کننده - ساینده ۴. نرم کننده - خردکننده - ساینده

۱۳- ورودی غلتک اول خردکننده و کار آن به ترتیب کدام می باشد؟

۱. گندم کامل - تولید آندوسپرم ۲. آندوسپرم - جداسازی پوسته از آندوسپرم
۳. گندم کامل - شکافتن دانه ۴. آندوسپرم - تولید آرد

۱۴- برای تهیه نان سنگک کدام نوع آرد مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. آرد ستاره ۲. آرد نول ۳. آرد کامل ۴. آرد سبوس گرفته

۱۵- آردی با درصد استخراج ۷۸ جزء کدام نوع آرد طبقه بندی می گردد؟

۱. آرد کامل ۲. آرد سبوس گرفته ۳. آرد ستاره ۴. آرد قنادی

۱۶- اصلاح کننده آزو دی کاربونا میاید در تجارت با چه نامی به فروش می رسد؟

۱. Maturox ۲. Etox ۳. Cartox ۴. Dyox

۱۷- کدام آنزیم موجب سفید شدن رنگ آرد می گردد؟

۱. پنتوزاناز ۲. لیپواکسی ژناز ۳. گلوکزاکسیداز ۴. پروتئولیتیک

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۸- مهم ترین لسیتین موجود در صنایع غذایی کدام است؟

۱. لسیتین سویا ۲. لسیتین شیر ۳. لسیتین انجیر ۴. لسیتین پاپایا

۱۹- کدام گزینه از اثرات لسیتین بر روی نان نمی باشد؟

۱. افزایش حجم نان ۲. کاهش دمای ژلاتیناسیون
۳. کاهش جذب آب خمیر ۴. کاهش مصرف چربی در فرمولاسیون

۲۰- کدام ترکیب افزودنی به آرد نقش هوا دهنده دارد؟

۱. متابی سولفیت سدیم ۲. فسفات اسید کلسیم
۳. آل سیستین هیدروکلراید ۴. اسید پروپیونیک

۲۱- اگر آردهای با ارزش والوریمتری (A) ۶۰ و (B) ۳۰ داشته باشیم و بخواهیم آردی با والوریمتری ۵۰ بدست آوریم این دو آرد با چه نسبتی باید با هم مخلوط گردند؟

۱. ۲۰ قسمت از A و ۱۰ قسمت از B ۲. ۱۰ قسمت از A و ۲۰ قسمت از B
۳. ۳۰ قسمت از A و ۲۰ قسمت از B ۴. ۲۰ قسمت از A و ۳۰ قسمت از B

۲۲- از کدام دستگاه برای تعیین مقاومت به کشش/قابلیت کشش خمیر می توان استفاده نمود؟

۱. تریکلوگراف ۲. فالینگ نامبر ۳. اکستنسوگرافی ۴. گلوٹینکس

۲۳- به گلوٹنی گفته می شود که کشش آن پایدار نباشد و به حالت شل در آید.

۱. گلوٹن سخت ۲. گلوٹن خیلی سخت ۳. گلوٹن طبیعی ۴. گلوٹن ضعیف

۲۴- از کدام روش زیر نمی توان به قدرت تحمل تخمیر آرد پی برد؟

۱. آزمون پلشک ۲. دستگاه تریکلوگراف ۳. دستگاه فارینوگراف ۴. آزمون پکار

۲۵- استفاده از آرد گندم برای تهیه نان، مربوط به وجود کدام ترکیب منحصر به فرد در گندم نسبت به سایر غلات می باشد؟

۱. گلوٹن ۲. آمیلاز ۳. لیپوپروتئین ۴. آمیلوپکتین

۲۶- به منظور کنترل عمل تخمیر در نان و خنثی سازی اسیدهای حاصل از تخمیر، از چه ترکیبی می توان استفاده نمود؟

۱. بنزویل پراکسید ۲. سولفات کلسیم ۳. اورنتین ۴. کلرور سدیم

۲۷- کدام یک از پودرهای نانوائی زیر برای تهیه نان مناسب بوده و گاز کربنیک آنها خیلی سریع آزاد نمی شود؟

۱. تارتارات ۲. منوکلسیم ارتوفسفات ۳. اسید کلسیم فسفات ۴. هیچکدام

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۸- مناسب ترین و بهترین جایگزین جوش شیرین در تولید نان های مسطح (لواش، تافتون، بربری) کدام است؟

۱. پیرو فسفات کلسیم
۲. تارتارات
۳. عمل تخمیر
۴. سدیم اسید پیرو فسفات

۲۹- دما و رطوبت نسبی مناسب در پرووف نهایی کدام می باشد؟

۱. 35°C و 30%
۲. 70°C و 75%
۳. 35°C و 85%
۴. 45°C و 35%

۳۰- کدام یک از معایب زیر در نان، در اثر طولانی شدن تخمیر در قالب پخت و رطوبت زیاد در اطاقک تخمیر نهایی اتفاق می افتد؟

۱. ترک خوردن در سطح نان
۲. عیب در مزه و بو
۳. درشتی حفره های بافت نان
۴. فشردگی بافت داخلی نان

۳۱- ماکارونی بلند میله ای نازک با شعاع ۰،۵ - ۰،۸ میلیمتر که ممکن است رشته های آن مستقیم، مارپیچ و پیچیده باشد کدام است؟

۱. راویولی
۲. اسپاگتی
۳. ورمیشل
۴. نودل

۳۲- برای تولید حداکثر سمولینا و حداقل آرد دانه گندم دیوروم در تهیه ماکارونی شرایط مشروط کردن به چه نحوی باید باشد؟

۱. اختلاف رطوبت بین پوسته و آندوسپرم 10%
۲. اختلاف رطوبت بین پوسته و آندوسپرم 3%
۳. اختلاف رطوبت بین پوسته و آندوسپرم 20%
۴. اختلاف رطوبت بین پوسته و آندوسپرم 15%

۳۳- السیتئین هیدروکلراید با چه هدفی به فرمولاسیون ماکارونی اضافه می گردد؟

۱. بهبود فرم پذیری رشته ها
۲. بهبود رنگ رشته ها
۳. ترکیب کیلیت کننده
۴. کاهش پیوندهای گوگردی

۳۴- افزودن کدام ترکیب به فرمولاسیون ماکارونی از چسبندگی رشته ها هنگام پخت جلوگیری می کند؟

۱. بتاکاروتن
۲. السیتئین هیدروکلراید
۳. منو و دی گلیسرید
۴. نمک

۳۵- در تولید کدام نوع ماکارونی مقدار آب کمتری در فرمولاسیون مورد نیاز می باشد؟

۱. اسپاگتی
۲. نودل
۳. راویولی
۴. ورمیشل

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۶- عدد فالینگ نامبر برای آرد مورد نیاز بیسکویت چه مقدار می باشد؟

۱. ۱۰۰ ۲. ۲۳۰ ۳. ۴۰۰ ۴. ۳۱۰

۳۷- در بیسکویت مخصوص بیماران مبتلا به سلیاک، از مخلوط کدام نوع آرد ها می توان استفاده نمود؟

۱. آرد برنج و چاودار ۲. آرد گندم و عصاره مالت
۳. آرد ارزن و سویا ۴. آرد گندم و بلوط

۳۸- در چه مواقعی چربی و روغن بر روی سطح فر آورده و بسته بندی بیسکویت مشاهده می گردد؟

۱. چربی به صورت جامد به محصول اضافه گردد ۲. چربی به همراه امولسیفایر استفاده گردد
۳. چربی به مقدار بیش از حد استفاده گردد ۴. چربی با آنتی اکسیدان اضافه گردد

۳۹- در صورتی که رطوبت بیسکویت زیاد باشد منجر به بروز چه حالتی خواهد شد؟

۱. طعم صابونی ۲. طعم سوختگی ۳. عدم تردی مناسب ۴. ایجاد رنگ تیره

۴۰- کدام گزینه در تعیین وزن حجمی گندم بی تأثیر است؟

۱. اندازه دانه ۲. یکنواختی شکل دانه ۳. دانسیته دانه ۴. مقدار رطوبت دانه

1411532 - 95-96-2

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰:

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱- تریتیوم دیوروم مناسبترین گونه گندم برای تولید کدام محصول زیر است؟

۱. نان ۲. ماکارونی ۳. کیک ۴. بیسکویت

۲- اندیس اندازه ذرات Particle size Index برای کدام یک از گندم های زیر بیشتر است؟

۱. گندم های سخت ۲. گندم های نرم
۳. گندم های خیلی سخت ۴. گندم های خیلی نرم

۳- دلیل استفاده از عصاره مالت در مواردی که آرد از گندم مناطقی که دارای آب و هوای خشک به دست آمده چیست؟

۱. جبران مقدار آلفا آمیلاز ۲. جبران مقدار آنزیم لیپاز
۳. جبران مقدار آنزیم پروتئاز ۴. جبران کمبود آهن

۴- فعالیت کدام آنزیم ذیل دلیل کیفیت پایین آرد حاصل از دانه سن زده می باشد؟

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

۵- بیشترین پروتئین آندوسپرم گندم از کدام نوع می باشد؟

۱. گلوبولین ۲. پرولامین ۳. گلوتن ۴. آلبومین

۶- از آزمون سدیماناسیون یا Zelny به چه منظور استفاده می شود؟

۱. بررسی کیفیت پروتئین آرد ۲. اندازه گیری مقدار مواد معدنی آرد
۳. بررسی فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز ۴. اندازه گیری میزان اسیدیته چربی آرد

۷- کدام یک از آنزیم های زیر بر روی آمیلوپکتین تأثیر بسیار کمی دارد؟

۱. آلفا آمیلاز ۲. پروتئیناز ۳. بتا آمیلاز ۴. لیپاز

۸- بهترین رطوبت برای نگهداری گندم چه مقدار می باشد؟

۱. کمتر از ۱۴ درصد ۲. کمتر از ۲۰ درصد ۳. کمتر از ۱۰ درصد ۴. کمتر از ۲۵ درصد

۹- متداولترین حشره کش که امروزه در نگهداری غلات استفاده می شود کدام ترکیب زیر است؟

۱. اکسید اتیلن ۲. فسفین ۳. اسید هیدروسیانیک ۴. مالاتیون

۱۰- هدف از عمل Hot conditioning برای گندم چیست؟

۱. تشدید سرعت نفوذ رطوبت به داخل دانه ۲. بهبود خواص نانوائی
۳. کاهش قابلیت شکنندگی پوسته ۴. کاهش میزان چسبندگی بین پوسته و آندوسپرم

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰:

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۱۱- هدف استفاده از بیکربنات سدیم در مشروط کردن سرد گندم چیست؟

۱. جلوگیری از رشد باکتری ها
۲. جلوگیری از فعالیت آنزیمی
۳. جلوگیری از رشد کپک
۴. تسريع در عمل جذب رطوبت به داخل دانه

۱۲- چرا جدا کردن جوانه در طی فرایند آسیاب کردن نسبت به پوسته کار ساده تری است؟

۱. به علت وجود مقادیر زیاد پروتئین
۲. به علت فعالیت زیاد آنزیمی در جوانه
۳. به علت وجود مقادیر زیاد مواد معدنی در جوانه
۴. به علت وجود مقادیر زیاد چربی در جوانه

۱۳- برای حشره زدایی آرد از کدام دستگاه زیر استفاده می شود؟

۱. Entoleter
۲. Purifier
۳. sieving
۴. Grinding

۱۴- از آرد کامل برای تولید کدام یک از محصولات زیر استفاده می شود؟

۱. نان سنگک
۲. نان لواش
۳. نان تافتون
۴. نان بربری

۱۵- استفاده از کدام ترکیب زیر فقط موجب سفید شدن آرد می شود؟

۱. برومات پتاسیم
۲. بنزویل پراکساید
۳. گاز کلر
۴. Glutex

۱۶- کدام ترکیب افزودنی زیر به آرد نقش هوادهنده را دارد؟

۱. متابی سولفیت سدیم
۲. برومات پتاسیم
۳. اسید تارتاریک
۴. اسید سوربیک

۱۷- قوت آرد یا قابلیت اتساع خمیر آن، مربوط به کدام ترکیب زیر است؟

۱. گلوتن
۲. نشاسته
۳. چربی
۴. مواد معدنی

۱۸- در منحنی فارینوگرام، از زمان ورود منحنی به خط 500 تا زمان خروج از آن برای محاسبه کدام پارامتر زیر استفاده می شود؟

۱. زمان گسترش خمیر
۲. درجه سست شدن
۳. زمان مخلوط شدن خمیر
۴. ثبات مقاومت خمیر

۱۹- اگر آرد A با ارزش والوریمتری 50 و آرد B با ارزش والوریمتری 20 در اختیار داشته باشیم و بخواهیم آردی با ارزش والوریمتری 40 به دست آوریم، چه مقدار از آرد A و B را باید با هم مخلوط کنیم؟

۱. 10 قسمت آرد A با 20 قسمت آرد B
۲. 30 قسمت آرد A با 10 قسمت آرد B
۳. 20 قسمت آرد A با 10 قسمت آرد B
۴. 10 قسمت آرد A با 30 قسمت آرد B

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۰- برای تعیین مقدار جذب آب آرد و ویژگی های ژلاتینه شدن آرد گندم به ترتیب از کدام دستگاه های زیر استفاده می شود؟

۱. آمیلوگراف، اکستنسوگراف
۲. فارینوگراف، آمیلوگراف
۳. اکستنسوگراف، فارینوگراف
۴. فارینوگراف، والوریمتری

۲۱- علت کلوخه شدن عادی آرد چیست؟

۱. آلودگی به وسیله باکتری
۲. رطوبت بالاتر از ۱۵ درصد
۳. آلودگی به وسیله کپک
۴. افزایش دما

۲۲- علت ایجاد فساد Rope در فراورده های پخت (نان، کیک...) چیست؟

۱. لوکونستوک
۲. باسیلوس سوبتیلوس
۳. کلستریدیوم بوتولیس
۴. استافیلوکوکوس اورئوس

۲۳- اگر میزان سختی آب کمتر از حد معمول (100 - 150 ppm) باشد، چه تأثیری بر روی خمیر دارد؟

۱. موجب تأخیر در عمل تخمیر
۲. مقاومت زیاد گلوتن
۳. موجب چسبندگی خمیر می شود.
۴. سبب بهبود افزایش حجم محصول می شود.

۲۴- کدام قند زیر به وسیله مخمرها تخمیر نمی شود؟

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

۲۵- برای رفع نقص درشتی حفره های بافت نان چه اقدامی باید انجام داد؟

۱. افزایش دمای فر
۲. کاهش دمای خمیر
۳. افزایش زمان نگهداری چانه ها در اتاق
۴. استفاده از آرد قوی

۲۶- برای برطرف کردن نقص خرد شدن مغز نان هنگام برش آن به قطعات، از کدام روش زیر می توان استفاده کرد؟

۱. کاهش زمان مخلوط کردن اجزا
۲. کاهش زمان استراحت خمیر
۳. کاهش زمان پخت
۴. اضافه کردن مقدار کمی آرد ضعیف

۲۷- کدام عامل زیر باعث از دست دادن آب در بیات شدن نان می شود؟

۱. تبدیل فرم آلفا نشاسته به فرم بتای آن
۲. شکسته شدن چربی ها
۳. شکسته شدن ساختار گلوتن
۴. تشکیل ژل آلبومین

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۲۸- کدام یک از محصولات زیر جزء ماکارونی بلند میان پر، میله ای به شعاع $2/5 - 1$ میلی متر است؟

۱. رشته فرنگی
۲. ورمیشل
۳. نودول
۴. اسپاگتی

۲۹- وجود ذرات درشت تر از معمول سمولینا چه تأثیری در تولید ماکارونی دارند؟

۱. موجب پیدایش لکه های سفید در محصول می شود.
۲. موجب بهم چسبیدن رشته ها می شود.
۳. موجب پیدایش رنگ قهوه ای در محصول می شود.
۴. سبب ترد و شکننده شدن محصول می شود.

۳۰- خشک کردن سریعتر از حد معمول رشته های ماکارونی باعث چه چیزی می شود؟

۱. افزایش رشد کپک و مخمرها
۲. موجب ترش شدن محصول می شود.
۳. موجب ترک برداشتن رشته ها می شود.
۴. موجب چسبندگی رشته ها می شود.

۳۱- از نظر رنولوژیکی خمیر بیسکویت دارای چه ویژگی هایی باید باشد؟

۱. دارای قابلیت اتساع زیاد و خاصیت ارتجاعی کم باشد.
۲. دارای قابلیت اتساع کم و خاصیت ارتجاعی زیاد باشد.
۳. دارای قابلیت اتساع زیاد و خاصیت ارتجاعی زیاد باشد.
۴. دارای قابلیت اتساع کم و خاصیت ارتجاعی کم باشد.

۳۲- مواد احیا کننده مانند متابی سولفیت سدیم قابلیت اتساع خمیر را چگونه افزایش می دهند؟

۱. تأثیر بر روی چربی که باعث گسستن باندهای دی سولفیدی می شود.
۲. تأثیر بر روی پروتئین که باعث تشکیل باندهای دی سولفید می شود.
۳. تأثیر بر روی چربی که باعث تشکیل باندهای دی سولفید می شود.
۴. تأثیر بر روی پروتئین که باعث گسستن باندهای دی سولفید می شود.

۳۳- کدام یک از موارد از ویژگی های آرد بیسکویت نمی باشد؟

۱. رطوبت حدود ۱۳-۱۴ درصد
۲. خاکستر حدود ۰/۴۴ تا ۰/۵
۳. درصد استخراج حدود ۹۸ درصد
۴. عدد مالتوز حداکثر ۱/۵

۳۴- افزایش مقدار پروتئین آرد بیسکوئیت چه تأثیری بر میزان مصرف شکر و روغن در فرمولاسیون محصول دارد؟

۱. سبب کاهش مقدار روغن و شکر می شود.
۲. سبب افزایش مقدار روغن و کاهش مقدار شکر می شود.
۳. سبب افزایش مقدار روغن و شکر می شود.
۴. سبب کاهش مقدار روغن و افزایش مقدار شکر می شود.

۳۵- از کدام ترکیب زیر برای رنگ بری آرد بیسکویت نباید استفاده کرد؟

۱. گاز کالر
۲. بنزویل پراکساید
۳. استون پراکساید
۴. اسید اسکوربیک

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۲

۳۶- در فراورده هایی که در خمیر آنها از آب زیادی استفاده می شود، کاربرد کدام اسیدی کننده زیر مناسب نیست؟

۱. گلوکونودلتالاکتون ۲. بیکربنات آمونیوم ۳. سدیم پیروفسفات ۴. کرم تارتار

۳۷- در فرایند تولید کدام یک از بیسکویت های زیر از آرد گندم کامل استفاده می شود؟

۱. بیسکویت معمولی ۲. دیجستيو ۳. بیسکویت خمیر نرم ۴. کراکر

۳۸- کدام یک از موارد زیر سبب کاهش ترک خوردگی در بیسکوئیت می شود؟

۱. کاهش مقدار قند مصرفی
۲. اضافه کردن اینورت سیروپ
۳. افزایش مقدار نمک های آمونیوم در بیکینگ
۴. قرار دادن بلافاصله بیسکویت پس از خروج از فر در برابر هوای سرد

۳۹- کدام یک از موارد زیر بر رنگ بیسکویت تأثیری ندارد؟

۱. کربنات سدیم ۲. واکنش مایلارد ۳. نمک های آمونیوم ۴. کاراملیزاسیون قند

۴۰- برای جداسازی آندوسپرم از پوسته بدون این که اندازه ذرات آرد از حد معینی کوچکتر شود، از کدام دستگاه زیر استفاده می شود؟

۱. Break Rolls ۲. Scratch Rolls ۳. Reduction Rolls ۴. Plansifter

1411532 - 95-96-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱- حالت سفتی و قوام خمیر مربوط به کدام ترکیب زیر می باشد؟

۱. پرولامین ۲. گلوٹنین ۳. گلیادین ۴. آلبومین

۲- کدام عامل زیر در ایجاد خودگرمایی مرطوب چندان مؤثر نمی باشد؟

۱. افزایش دما ۲. افزایش رطوبت نسبی هوا
۳. افزایش تنفس دانه ۴. آلودگی آفات انباری

۳- استفاده از کدام ترکیب زیر به عنوان روش بیولوژیکی در کنترل آفات انباری محسوب می شود؟

۱. فسفین ۲. گاز اکسید اتیلن
۳. استفاده از اشعه یونیزه ۴. سم کریستالی باکتری باسیلوس

۴- در تمیز کردن دانه ها به روش Dry scouring کدام ناخالصی ها از گندم جدا می شود؟

۱. مواد سبکتر از گندم ۲. دانه های کوچکتر و بزرگتر از گندم
۳. دانه های بلندتر و یا کوتاهتر از گندم با قطر مساوی ۴. ذراتی با شکل متفاوت نسبت به گندم

۵- مناسبترین روش مشروط کردن دانه گندم کدام می باشد؟

۱. مشروط کردن سرد ۲. مشروط کردن گرم
۳. مشروط کردن داغ ۴. مشروط کردن به وسیله بخار

۶- فرآیند تمپرینگ (Tempering) می تواند جایگزین چه مرحله ای در دانه گندم باشد؟

۱. تمیز کردن و شستشو ۲. تعدیل رطوبتی دانه
۳. آسیاب کردن گندم ۴. الک جدا کننده

۷- نوع عملکرد و مقدار آرد تولیدی اولین غلتکهای خردکننده کدام می باشد؟

۱. شکافتن دانه و مقدار اندکی آرد ۲. جدا کردن پوسته از آندوسپرم و مقدار آرد صفر
۳. فقط شکافتن دانه و مقدار آرد صفر ۴. جدا کردن پوسته از آندوسپرم و مقدار بالای آرد

۸- برای تهیه نان لواش و تافتون معمولاً از چه نوع آردی استفاده می گردد؟

۱. آرد کامل ۲. آرد ستاره
۳. آرد سبوس گرفته ۴. آرد نول

۹- Maturox نام تجاری کدام اصلاح کننده زیر می باشد؟

۱. یدات پتاسیم ۲. اسید سوکسینیک
۳. آزو دی کاربوناامید ۴. برومات پتاسیوم

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱۰- برای حشره زدایی از آرد، از کدام دستگاه استفاده می گردد؟

۲. Plansifter

۱. Entoleter

۴. Separator

۳. Decontaminator

۱۱- عملکرد امولسیفایری لسیتین تا حد زیادی تابع چیست؟

۲. نمکهای موجود در سیستم و pH محیط

۱. یونهای فلزی

۴. پلی ساکاریدهای کاتیونی و گلوتن

۳. صمغ گزانتان و نشاسته

۱۲- پدیده Fat bloom در شکلات در نتیجه چه چیز ایجاد می شود و برای جلوگیری از بروز آن از چه ترکیبی می توان استفاده نمود؟

۲. کریستاله شدن چربی - متابی سولفیت سدیم

۱. کریستاله شدن گلوتن - لسیتین

۴. کریستاله شدن چربی - لسیتین

۳. کریستاله شدن گلوتن - متابی سولفیت سدیم

۱۳- در صورتی که گلوتن آرد بسیار قوی و سفت باشد، استفاده از کدام افزودنی توصیه می گردد؟

۲. اسید پروپیونیک

۱. اسید آمینه آل سیستئین هیدروکلراید

۴. یدات پتاسیم

۳. فسفات اسید کلسیم

۱۴- تست زلنی برای تعیین چه فاکتوری انجام می شود؟

۴. مقدار پروتئین

۳. قابلیت کشش خمیر

۲. قدرت تحمل تخمیر

۱. کیفیت گلوتن

۱۵- به منظور تعیین قابلیت نگهداری گاز گلوتن از کدام دستگاه استفاده می گردد؟

۴. اکستنسوگراف

۳. فالینگ نامبر

۲. تریکلوگراف

۱. آمیلوگراف

۱۶- مقدار جذب آب توسط آرد بیشتر به کدام عامل زیر بستگی دارد؟

۲. مقدار اسید چرب آزاد و ترکیبات گوگردی

۱. مقدار چربی و کربوهیدرات

۴. مقدار پروتئین و پنتوزان ها

۳. فعالیت آمیلازها و پراکسیدازها

۱۷- کدام مورد به عنوان مؤثرترین عامل بر رنگ آرد می باشد؟

۴. گلیادین

۳. آرابینوز

۲. خاکستر

۱. نشاسته آسیب دیده

۱۸- برای تعیین فعالیت کدام آنزیم از دستگاه Falling Number استفاده می گردد؟

۴. آنزیم گزیلاناز

۳. آنزیم پروتئیناز

۲. آنزیم دکستروژنیک

۱. آنزیم ساکاروژنیک

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱۹- در حالت معمولی pH و اسیدیته آرد تازه چه مقدار می باشد؟

۱. PH ۶/۱ تا ۶/۲ و اسیدیته بیشتر از ۲۰
۲. PH ۷/۶ تا ۷/۸ و اسیدیته بیشتر از ۲۰
۳. PH ۶/۱ تا ۶/۲ و اسیدیته کمتر از ۲۰
۴. PH ۷/۶ تا ۷/۸ و اسیدیته کمتر از ۲۰

۲۰- در صورتی که سختی آب مورد استفاده برای تهیه نان کمتر از ppm ۱۰۰ باشد؛ کدام گزینه صحیح می باشد؟

۱. تاخیر در عمل تخمیر
۲. سفتی بیش از حد خمیر
۳. وارفتگی و چسبندگی خمیر
۴. کاهش شدت طعم و مزه نان

۲۱- کدام گزینه از اهداف افزودن مواد شیرین کننده به آرد نان نمی باشد؟

۱. پخش یکنواخت مواد
۲. افزایش نگهداری آب
۳. تاخیر بیاتی
۴. تشدید فعالیت مخمرها

۲۲- هدف از انجام پانچینگ بر روی خمیر نانویی کدام است؟

۱. جلوگیری از رشد مخمرها
۲. نگهداری هرچه بیشتر گاز کربنیک
۳. عمل آوری مکانیکی شبکه گلوتن
۴. تقویت دیوار حبابهای شبکه گلوتن

۲۳- برای رفع نقص خرد شدن مغز نان هنگام برش، چه اقداماتی باید انجام داد؟

۱. افزودن ۵٪ آرد ضعیف به خمیر
۲. کاهش زمان مخلوط کردن
۳. افزایش دمای خمیر
۴. کاهش زمان استراحت خمیر

۲۴- برای جلوگیری از پدیده بیاتی، کدام محدوده دمایی توصیه می گردد؟

۱. کمتر از ۶۰ و بالاتر از ۲۰-
۲. بالاتر از صفر و پایینتر از ۴۰
۳. کمتر از ۲۰- و بالاتر از ۶۰
۴. بالاتر از ۵۵ و کمتر از صفر

۲۵- در چه مواردی سطح نان به صورت نامطلوبی پوسته پوسته می گردد؟

۱. پایین بودن دما در بالای فر
۲. استفاده از مقدار زیاد نمک
۳. پایین بودن مقدار مواد اکسیدان
۴. بالا بودن رطوبت نسبی اتاق تخمیر

۲۶- کدامیک از محصولات زیر جزء ماکارونی های بلند، میان پر به پهنای ۸ - ۳ میلیمتر می باشد؟

۱. نودل
۲. اسپاگتی
۳. ورمیشل
۴. راویولی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۲۷- برای بهبود فرم پذیری رشته های ماکارونی معمولاً از کدام ترکیب استفاده می گردد؟

۱. السیتین هیدروکلراید
۲. استر تارتاریک اسید
۳. گلوکونودلتا لاکتون
۴. ویتامین C

۲۸- حالت Craking در ماکارونی به چه دلیلی اتفاق می افتد؟

۱. خشک کردن کندتر از حد معمول
۲. سمولینا با درصد گلوتن پایین
۳. خشک کردن سریعتر از حد معمول
۴. فعالیت بالای آنزیماتیکی

۲۹- کدام عامل در ایجاد چسبندگی رشته های ماکارونی مؤثر می باشد؟

۱. استفاده از آب با مقدار سختی کمتر از ۷۵ و نشت آمیلوز
۲. وجود ناخالصی در سمولینا و ذرات پوسته
۳. وجود حبابهای هوا در بافت رشته
۴. کاهش pH و نوسانات دمایی

۳۰- کدام عامل در بهبود قابلیت کشش خمیر بیسکویت نمی تواند مؤثر باشد؟

۱. گاز SO_2
۲. متابی سولفیت سدیم
۳. آنزیمهای پروتئولیتیک
۴. پرسولفات آمونیوم

۳۱- به منظور کاهش مقدار چربی در فرمولاسیون کیک و افزایش سطح پذیری خمیرهای کم چرب، استفاده از کدام ترکیب مطلوب می باشد؟

۱. کربنات بازی منیزیم فسفات تری کلسیک
۲. پودر تخم مرغ و شیر
۳. دی استیل تارتاریک اسید
۴. اتیل وانیلین

۳۲- عامل ایجاد طعم صابونی در بیسکویت کدام می باشد؟

۱. pH پایین و واکنش بیکربنات سدیم با چربی
۲. pH بالا و واکنش بیکربنات سدیم با چربی
۳. pH بالا و واکنش اسید سیتریک با چربی
۴. pH پایین و واکنش اسید سیتریک با چربی

۳۳- در صورتی که رطوبت بیسکویت کم باشد، منجر به بروز چه حالتی خواهد شد؟

۱. کاهش تردی بافت
۲. تاخیر بیاتی
۳. ایجاد طعم سوختگی و رنگ تیره
۴. ایجاد لک و شکاف درون بافتی

۳۴- در فرمولاسیون کدام نوع بیسکویت، آرد گندم کامل نیز مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. بیسکویت معمولی
۲. بیسکویت دیجستيو
۳. بیسکویت خمیر نرم
۴. بیسکویت رژیمی

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۳۵- مناسبترین گونه گندم برای تولید فرآورده های قنادی و بیسکویت کدام می باشد؟

۱. Triticum Vulgar
۲. Triticum Durum
۳. Triticum Compactum
۴. Triticum Polonicum

۳۶- کدام قسمت از دانه گندم در صورت حضور در آرد از طریق تشدید اکسایش موجب تسریع فساد فرآورده نهایی می گردد؟

۱. لایه آلرون
۲. آندوسپرم
۳. لایه اسکوتلوم
۴. جوانه

۳۷- مقدار کدام ترکیب در دانه گندم بر زجاجیت آن مؤثر می باشد؟

۱. چربی
۲. پروتئین
۳. آمیلوپکتین
۴. رطوبت

۳۸- عبارت صحیح را در رابطه با تأثیر بتاآمیلاز بر نشاسته مشخص نمایید؟

۱. بتاآمیلاز بر روی آمیلوز اثر کرده و آن را تبدیل به مالتوز می نماید.
۲. بتاآمیلاز بر روی پیوندهای ۱-۴ آمیلوپکتین اثر می گذارد.
۳. بتاآمیلاز دکسترین هایی با وزن مولکولی پایین ایجاد می نماید.
۴. حالت Sticky در نان مربوط به فعالیت بتا آمیلازها می باشد.

۳۹- برای تولید کدام فرآورده غله، مقدار پروتئین بیشتری مورد نیاز می باشد؟

۱. کراکر
۲. ماکارونی
۳. کیک
۴. نان های قالبی

۴۰- فرآیند ژلاتیناسیون در نشاسته گندم، معمولاً از چه دمایی آغاز می گردد؟

۱. $55^{\circ}C$
۲. $68^{\circ}C$
۳. $99^{\circ}C$
۴. $125^{\circ}C$

1411532 - 94-95-2

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱- تریتیوم دیوروم مناسبترین گونه گندم برای تولید کدام محصول زیر است؟

۱. ماکارونی ۲. نان ۳. بیسکویت ۴. کیک

۲- کدامیک از گونه های گندم ذیل دارای کمترین مقدار پروتئین است؟

۱. تریتیوم دیوروم ۲. تریتیوم کمپکتوم ۳. تریتیوم وولگار ۴. Hard red winter

۳- کدامیک از عوامل زیر بر وزن واحد حجم گندم تأثیری ندارد؟

۱. دانسیته ۲. ترکیب شیمیایی ۳. اندازه ذرات ۴. یکنواختی شکل دانه

۴- اندیس اندازه ذرات Particle size Index, برای کدامیک از گندم های زیر بیشتر است؟

۱. گندم های سخت ۲. گندم های خیلی نرم ۳. گندم های نرم ۴. گندم های خیلی سخت

۵- دلیل استفاده از عصاره مالت در مواردی که آرد از گندم مناطقی که دارای آب و هوای خشک به دست آمده چیست؟

۱. جبران مقدار آنزیم لیپاز ۲. جبران مقدار آلفا آمیلاز ۳. جبران مقدار آنزیم پروتئیناز ۴. جبران کمبود آهن

۶- فعالیت کدام آنزیم ذیل دلیل کیفیت پایین آرد حاصل از دانه سن زده می باشد؟

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

۷- مقدار پروتئین آرد گندم برای تولید کدامیک از فرآورده های غلات ذیل بیشتر است؟

۱. کراکر ۲. کیک ۳. ماکارونی ۴. بیسکوئیت

۸- از آزمون سدیمانتاسیون یا Zeleny به چه منظور استفاده می شود؟

۱. بررسی کیفیت پروتئین آرد ۲. بررسی فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز ۳. اندازه گیری میزان اسیدیته چربی آرد ۴. اندازه گیری مقدار مواد معدنی آرد

۹- فعالیت کدامیک از آنزیم های زیر باعث ایجاد حالت Starchy در پوسته نان می شود؟

۱. بتا آمیلاز ۲. آلفا آمیلاز ۳. لیپاز ۴. پروتئیناز

۱۰- برای تولید ماکارونی مطلوب است نسبت گلوٹنین به گلیادین چه مقدار باشد؟

۱. نسبت گلوٹنین به گلیادین کمتر از ۱ باشد. ۲. نسبت گلوٹنین به گلیادین بیشتر از ۱ باشد. ۳. نسبت گلوٹنین به گلیادین برابر باشد. ۴. مقدار گلوٹنین تأثیری بر حجم نان ندارد.

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱۱- کدامیک از پروتئین های زیر به خمیر حالت سفتی و قوام می بخشد؟

۱. گلیادین ۲. گلوٹنین ۳. گلوبولین ۴. آلبومین

۱۲- در روش نین هیدرین که برای تشخیص آفات انباری استفاده می شود، علت ایجاد لکه های ارغوانی روی سطح کاغذ چیست؟

۱. واکنش نین هیدرین با اسید چرب ۲. واکنش نین هیدرین با دی ساکارید
۳. واکنش نین هیدرین با آمینواسید ۴. واکنش نین هیدرین با لیپیدها

۱۳- برای جداسازی شن و کلوخ از گندم، کدامیک از دستگاه های زیر استفاده می شود؟

۱. Aspirator ۲. Magnet separator
۳. Destoner ۴. Entoletter

۱۴- برای تسریع در عمل جذب رطوبت به داخل دانه در مشروط کردن سرد گندم از کدام ترکیب زیر استفاده می شود؟

۱. بیکربنات سدیم ۲. بیکربنات کلسیم ۳. سولفات پتاسیم ۴. نترات پتاسیم

۱۵- چرا جدا کردن جوانه از آندوسپرم در طی فرآیند آسیاب کردن نسبت به پوسته کار ساده تری می باشد؟

۱. به علت وجود مقادیر زیاد چربی در جوانه ۲. به علت فعالیت زیاد آنزیمی در جوانه
۳. به علت وجود مقادیر زیاد پروتئین در جوانه ۴. به علت وجود مقادیر زیاد مواد معدنی در جوانه

۱۶- آرد حاصل از آخرین غلطک نرم کننده یا Reduction Roll را چه می نامند؟

۱. Red Dog ۲. Clear flour ۳. Family Patent ۴. Short Patent

۱۷- برای جداسازی آندوسپرم از پوسته بدون این که اندازه ذرات آرد از حد معینی کوچکتر شود، از کدام دستگاه زیر استفاده می شود؟

۱. Break Rolls ۲. Scratch Rolls ۳. Reduction Rolls ۴. Plansifter

۱۸- استفاده از کدام ترکیب زیر فقط موجب سفید شدن آرد می شود؟

۱. برومات پتاسیم ۲. گاز کلر ۳. بنزویل پراکساید ۴. Glutex

۱۹- برای اکسید کردن کاروتنوئیدها و بی رنگ کردن، آرد گندم را با کدام آرد زیر مخلوط می کنند؟

۱. آرد جو ۲. آرد ذرت ۳. آرد سویا ۴. آرد یولاف

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۲۰- کدام ترکیب افزودنی زیر به آرد نقش هوا دهنده را دارد؟

۱. متابی سولفیت سدیم
۲. اسید تارتاریک
۳. اسید سوربیک
۴. برومات پتاسیم

۲۱- در منحنی فارینوگرام، از زمان ورود منحنی به خط ۵۰۰ تا زمان خروج از آن برای محاسبه کدام پارامتر زیر استفاده می شود؟

۱. ثبات مقاومت خمیر
۲. زمان گسترش خمیر
۳. زمان مخلوط شدن خمیر
۴. درجه سست شدن

۲۲- اگر آرد A با ارزش والوریمتری ۵۰ و آرد B با ارزش والوریمتری ۲۰ در اختیار داشته باشیم و بخواهیم آردی با ارزش والوریمتری ۴۰ به دست آوریم، چه مقدار از آرد A و B را باید با هم مخلوط کرد؟

۱. ۱۰ قسمت آرد A با ۲۰ قسمت آرد B
۲. ۳۰ قسمت آرد A با ۱۰ قسمت آرد B
۳. ۲۰ قسمت آرد A با ۱۰ قسمت آرد B
۴. ۱۰ قسمت آرد A با ۳۰ قسمت آرد B

۲۳- آزمون Pelshenk به چه منظور انجام می شود؟

۱. اندازه گیری خاکستر آرد
۲. تخمین زمان و قدرت تحمل تخمیر آرد
۳. اندازه گیری رنگ آرد
۴. اندازه گیری ناخالصی های معدنی موجود در آرد

۲۴- برای تعیین مقدار جذب آب آرد و ارزیابی ویژگیهای ژلاتینه شدن آرد گندم به ترتیب از کدام دستگاه های زیر استفاده می شود؟

۱. فارینوگراف، آمیلوگراف
۲. اکستنسوگراف، فارینوگراف
۳. آمیلوگراف، اکستنسوگراف
۴. فارینوگراف، والوریمتری

۲۵- علت کلوخه شدن عادی آرد چیست؟

۱. آلودگی به وسیله کپک
۲. رطوبت بالاتر از ۱۵ درصد
۳. آلودگی به وسیله باکتری ها
۴. افزایش دما

۲۶- اگر میزان سختی آب کمتر از حد معمول (100 _ 150 ppm) باشد، چه تأثیری بر روی خمیر دارد؟

۱. موجب تأخیر در عمل تخمیر
۲. موجب چسبندگی خمیر می شود.
۳. مقاومت گلوتن
۴. سبب بهبود افزایش حجم محصول می شود.

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۲۷- کدام پودر زیر برای تولید نان مناسب نیست؟

۱. پتاسیم تارتارات
۲. پیروفسفات کلسیم
۳. مونو کلسیم فسفات
۴. سدیم اسید پیروپیروفسفات

۲۸- از کدام ترکیب زیر در پودرهای نانوائی با اثر کند استفاده می شود؟

۱. اسید کلسیم فسفات
۲. منو کلسیم ارتوفسففات
۳. سدیم اسید پیروپیروفسفات
۴. پیروفسفات کلسیم

۲۹- از Whole meal flour برای تولید کدامیک از محصولات زیر استفاده می شود؟

۱. نان تافتون
۲. نان لواش
۳. نان بربری
۴. نان سنگک

۳۰- کم بودن رطوبت اتاق تخمیر و کافی نبودن بخار به ترتیب چه تأثیری بر رنگ پوسته نان دارد؟

۱. تیره تر شدن پوسته، روشن تر شدن پوسته
۲. هر دو باعث تیره تر شدن پوسته
۳. روشن شدن پوسته، تیره شدن پوسته
۴. هر دو باعث روشن شدن پوسته

۳۱- برای برطرف کردن نقص خرد شدن مغز نان هنگام برش آن به قطعات از کدام روش زیر می توان استفاده کرد؟

۱. کاهش زمان مخلوط کردن اجزا
۲. اضافه کردن مقدار کمی آرد ضعیف
۳. کاهش زمان استراحت خمیر
۴. کاهش زمان پخت

۳۲- برای رفع نقص درشتی حفره های بافت نان چه اقدامی باید انجام داد؟

۱. افزایش دمای فر
۲. افزایش زمان نگهداری چانه ها در اتاق تخمیر
۳. کاهش دمای خمیر
۴. استفاده از آرد قوی

۳۳- بیات شدن نان در چه دماهایی صورت نمی گیرد؟

۱. دمای بالاتر از ۵۵ درجه سانتیگراد و کمتر از ۲۰- سانتیگراد
۲. دمای بالاتر از ۴۵ درجه سانتیگراد و کمتر از صفر سانتیگراد
۳. دمای بالاتر از ۳۵ درجه سانتیگراد و کمتر از ۱۰- سانتیگراد
۴. دمای بالاتر از ۵۰ درجه سانتیگراد و کمتر از ۴ سانتیگراد

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۳۴- علت پیدایش لکه های سفید و ترک برداشن رشته های ماکارونی به ترتیب چیست؟

۱. وجود ذرات ریزتر از معمول سمولینا، خشک کردن کندتر از حد معمول رشته های ماکارونی
۲. خشک کردن سریع تر از حد معمول رشته های ماکارونی، وجود ذرات درشت تر از حد معمول سمولینا
۳. خشک کردن کندتر از حد معمول رشته های ماکارونی، وجود ذرات ریزتر از حد معمول سمولینا
۴. وجود ذرات درشت تر از حد معمول سمولینا، خشک کردن سریع تر از حد معمول رشته های ماکارونی

۳۵- هدف از مرحله تعریق در فرآیند خشک کردن رشته های ماکارونی چیست؟

۱. بهبود رنگ
۲. جلوگیری از چسبندگی رشته ها
۳. جلوگیری از ترک خوردگی
۴. جلوگیری از رشد کپک

۳۶- افزایش مقدار پروتئین آرد بیسکوئیت چه تأثیری بر میزان مصرف روغن و شکر در فرمولاسیون محصول دارد؟

۱. سبب کاهش مقدار روغن و افزایش مقدار شکر
۲. سبب افزایش مقدار روغن و شکر
۳. سبب کاهش مقدار روغن و شکر
۴. سبب افزایش مقدار روغن و کاهش مقدار شکر

۳۷- از نظر رئولوژیکی خمیر بیسکوئیت دارای چه ویژگی هایی باید باشد؟

۱. دارای قابلیت اتساع زیاد و خاصیت ارتجاعی کم باشد.
۲. دارای قابلیت اتساع کم و خاصیت ارتجاعی زیاد باشد.
۳. دارای قابلیت اتساع زیاد و خاصیت ارتجاعی زیاد باشد.
۴. دارای قابلیت اتساع کم و خاصیت ارتجاعی کم باشد.

۳۸- در فرآورده هایی که در خمیر آنها از آب زیادی استفاده می شود، کاربرد کدام اسیدی کننده زیر مناسب نیست؟

۱. گلوکونودلتالاکتون
۲. بیکربنات آمونیم
۳. سدیم پیروفسفات
۴. کرم تارتار

۳۹- برای کاهش میزان ترک خوردگی در بیسکوئیت از کدام روش زیر استفاده می شود؟

۱. افزایش مقدار نمک های آمونیوم در بیکینگ
۲. اضافه کردن اینورت سیروپ
۳. کاهش مقدار قند مصرفی
۴. قرار دادن بلافاصله بیسکوئیت پس از خروج از فر در برابر هوای سرد

۴۰- کدامیک از موارد زیر بر رنگ بیسکوئیت تأثیری ندارد؟

۱. واکنش مایلارد
۲. کربنات سدیم
۳. نمک های آمونیوم
۴. کاراملیزاسیون قند

1411532 - 94-95-1

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱- کدامیک از گزینه های زیر در وزن حجمی دانه (هکتولیترا) اثر ندارد؟

۱. یکنواختی شکل دانه ۲. رطوبت دانه ۳. اندازه دانه ۴. دانسیته دانه

۲- کدامیک از گزینه های زیر در مورد پروتئین های گندم بر اساس حلالیت صحیح می باشد؟

۱. گلوٹنین پروتئینی محلول در آب نمک می باشد.
۲. گلیادین پروتئینی محلول در آب نمک می باشد.
۳. گلوٹنین پروتئینی محلول در الکل اتیلیک ۷۰٪ می باشد.
۴. گلیادین پروتئینی محلول در الکل اتیلیک ۷۰٪ می باشد.

۳- پنتوزان ها در کدام قسمت از دانه گندم قرار داشته و نقش آنها چیست؟

۱. جوانه گندم - فساد چربی ۲. اندوسپرم - خوراک مخمر
۳. پوسته گندم - طعم و رنگ ۴. دیواره سلولی اندوسپرم - تأخیر در بیاتی نان

۴- دلیل پدیده خود گرمایی خشک حین نگهداری گندم در انبارها چیست؟

۱. تنفس دانه های گندم ۲. رطوبت نسبی هوای انبار
۳. آلودگی به آفات انباری ۴. بالا رفتن دما

۵- در کدامیک از بخش های دانه گندم اسید فیتیک وجود ندارد؟

۱. پوسته ۲. جوانه ۳. لایه آلرون ۴. اندوسپرم

۶- از کدامیک از روش های زیر برای تشخیص آلودگی اولیه غلات استفاده می شود؟

۱. اندازه گیری اسید استیک ۲. اندازه گیری اسید فسفریک
۳. اندازه گیری اسید اوریک ۴. اندازه گیری اسید سیتریک

۷- جدا کردن ناخالصی های بلندتر یا کوتاه تر از دانه گندم که دارای قطر مساوی با آن باشند، به کدام روش صورت می گیرد؟

۱. Aspirator ۲. Seed Separator
۳. Tricur ۴. Magnet Separator

۸- عمل مشروط کردن گندم در اصل عبارتست از:

۱. تعدیل دما در انبار نگهداری دانه ها ۲. تعدیل مقدار رطوبت و پخش یکنواخت آن در تمام دانه
۳. شستشوی دانه های گندم با استفاده از جریان هوا ۴. درجه بندی دانه های گندم بر اساس وزن دانه

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۹- هدف از آسیاب کردن دانه های گندم چیست؟

۱. جدا کردن آندوسپرم از پوسته و جوانه و کوچک کردن اندازه ذرات آندوسپرم
۲. استحصال آرد از لایه های پریکارپ و خرد کردن دانه
۳. جدا کردن سبوس متصل به آندوسپرم از سبوس و آندوسپرم خالص
۴. تبدیل قسمت های گوناگون دانه به ذرات ریز به اندازه موردنظر

۱۰- نقش اصلی غلطک های خرد کننده در فرآیند آسیابانی گندم چیست؟

۱. تعدیل رطوبت دانه و کاهش اتصال سبوس به آندوسپرم
۲. شکافتن دانه، خرد کردن و تبدیل آن به ذرات با اندازه های مختلف
۳. جدا کردن آندوسپرم از پوسته بدون تغییر در اندازه ذرات آرد
۴. درجه بندی ذرات حاصل از غلطک های نرم کننده

۱۱- نقش دستگاه تصفیه کننده (Purifier) در آسیاب کردن گندم چیست؟

۱. ضد عفونی کردن دانه ها قبل از آسیاب کردن
۲. درجه بندی ذرات حاصل از غلطک های نرم کننده
۳. درجه بندی ذرات حاصل از غلطک های خرد کننده
۴. درجه بندی دانه های گندم بر اساس شکل دانه ها

۱۲- کدامیک از ترکیبات زیر، تنها دارای نقش سفید کنندگی در آرد می باشد؟

۱. گاز کلر
۲. کیتوکس
۳. دیوکس
۴. بنزیل پراکسید

۱۳- برای تعیین قابلیت کشش و مقاومت در برابر کشش در خمیر از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. فارینوگراف
۲. آمیلوگراف
۳. تریکلوگراف
۴. اکستنسوگراف

۱۴- با توجه به نتایج حاصل از دستگاه اکستنسوگراف، گلوتنی که کشش آن پایدار نباشد و به حالت شل درآید، چه نوع گلوتنی است؟

۱. سخت
۲. خیلی سخت
۳. طبیعی
۴. ضعیف

۱۵- کدامیک از آزمون های زیر تابعی از مقدار پروتئین و کیفیت گلوتن آرد می باشد؟

۱. اسیدیته چربی
۲. سدیماناسیون
۳. آزمون پلشنک
۴. آزمون رنگ آرد

۱۶- مهمترین فاکتورهای مؤثر در مقدار جذب آب آرد کدامند؟

۱. مقدار نشاسته سالم و سلولز آرد
۲. مقدار پروتئین و پنتوزان آرد
۳. مقدار دکسترین و نشاسته آسیب دیده آرد
۴. مقدار نشاسته سالم و نشاسته آسیب دیده آرد

تعداد سوالات: تستی: ۴۰: تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۱۷- برای ارزیابی ویژگی های ژلاتینه شدن آرد گندم از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. فالینگ نامبر
۲. تریکلوگراف
۳. آمیلوگراف
۴. آلنوگراف

۱۸- در آزمون فالینگ، اگر عدد حاصل بین ۱۵۰ تا ۱۶۰ ثانیه باشد، نشان دهنده است.

۱. فعالیت آنزیمی شدید آرد
۲. فعالیت آنزیمی طبیعی آرد
۳. کیفیت پائین پروتئین آرد
۴. فعالیت آنزیمی ضعیف آرد

۱۹- آزمون برای تخمین زمان و قدرت تحمل تخمیر آرد به کار می رود.

۱. زلنی
۲. پلشنک
۳. اکستنسوگراف
۴. آلنوگراف

۲۰- برای جبران کمبود فعالیت آنزیماتیکی آرد، از کدامیک از گزینه های زیر استفاده می شود؟

۱. اختلاط آرد با مواد اکسنده
۲. اختلاط آرد با عصاره مالت
۳. اختلاط با آردهایی با فالینگ نامبر بالاتر
۴. استفاده از مواد قوام دهنده

۲۱- کدامیک از آنزیم های سنتز شده توسط مخمر نانوائی بر روی قند انورت اثر کرده و مقداری از آن را به گاز کربونیک تبدیل می کند؟

۱. انورتاز
۲. مالتاز
۳. زیماز
۴. فیتاز

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر در ارتباط با آب مورد استفاده در تهیه خمیر نان صحیح می باشد؟

۱. آبهای سخت موجب تسریع در عمل تخمیر می گردند.
۲. آبهای سخت موجب وارفتگی خمیر و چسبندگی آن می شوند.
۳. pH آب مناسب برای تهیه خمیر باید قلیایی باشد.
۴. pH آب مناسب برای تهیه خمیر باید در حدود خنثی یا کمی اسیدی باشد.

۲۳- کدامیک از گزینه های زیر در ارتباط با پودرهای نانوائی با اثر کند صحیح می باشد؟

۱. بعد از مخلوط شدن با آب و آرد مقدار زیادی گاز کربنیک آزاد می کنند.
۲. قسمت عمده CO_2 خود را قبل از اینکه محصول وارد فر پخت شود، آزاد می کنند.
۳. سبب کوتاه تر شدن زمان اختلاط آب و آرد می شوند.
۴. قسمت عمده CO_2 خود را تا زمانی که محصول وارد فر پخت نشده، آزاد نمی کنند.

۲۴- کدامیک از گزینه های زیر مناسبترین و بهترین جایگزین جوش شیرین می باشد؟

۱. بیکربنات آمونیوم
۲. بیکربنات کلسیم
۳. فرآیند تخمیر
۴. فسفات اسیدکلسیم

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۲۵- منظور از چانه گیری خمیر نان چیست؟

۱. مشت زدن به خمیر
۲. استراحت دادن به خمیر
۳. گرد کردن خمیر
۴. تقسیم خمیر به قطعاتی به اندازه قرص نان

۲۶- منظور از مرحله پروف در عمل آوری خمیر نان چیست؟

۱. مرحله ای از تخمیر که خمیر به مدت کوتاهی حدود ۸ تا ۱۲ دقیقه به حال خود گذاشته می شود.
۲. مرحله ای که قبل از چانه گیری انجام می شود و از خشک شدن سطحی خمیر جلوگیری می کند.
۳. گرد کردن قطعات خمیر توسط دستگاه های گرد کننده و تعدیل رطوبت در خمیر
۴. یکنواخت کردن دمای خمیر با تنظیم دمای اتاق تخمیر و تسریع عمل تخمیر نهایی

۲۷- علت بیات شدن نان بیشتر مربوط به کدامیک از گزینه های زیر می باشد؟

۱. نگهداری نان در شرایط مرطوب و خنک
۲. پائین بودن درصد رطوبت نان پس از خروج از فر پخت
۳. تبدیل نشاسته از فرم آلفا به بتا در مغز نان
۴. تبدیل نشاسته از فرم بتا به آلفا در مغز نان

۲۸- برای اندازه گیری میزان بیاتی در نان های حجیم از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. ویسکوالاستوگراف
۲. تریکلوگراف
۳. والوریمتر
۴. آلوتوگراف

۲۹- کدامیک از گزینه های زیر موجب افزایش بهم چسبیدن رشته های ماکارونی در آب پخت می شود؟

۱. وجود مقادیر بالای نشاسته آسیب دیده در آرد
۲. وجود مقادیر پائین نشاسته آسیب دیده در آرد
۳. عدم استفاده از غلطک های خرد کننده طی آسیاب گندم
۴. عدم استفاده از غلطک های نرم کننده طی آسیاب گندم

۳۰- علت پیدایش لکه های سفید در رشته های ماکارونی چیست؟

۱. وجود مقادیر بالای نشاسته آسیب دیده در آرد
۲. وجود ذرات درشت تر از حد معمول سمولینا
۳. وجود ذرات ریز تر از حد معمول سمولینا
۴. به کارگیری غلطک های نرم کننده در تهیه آرد

۳۱- برای سالم سازی آب مورد استفاده در تهیه خمیر ماکارونی از چه روشی استفاده می شود؟

۱. گاز کلر
۲. دی اکسید کلر
۳. اشعه UV
۴. هیپوکلریت سدیم

۳۲- برای جلوگیری از نشت آمیلوز از شبکه گلوتن و ورود آن به آب پخت رشته های ماکارونی از چه موادی استفاده می شود؟

۱. مواد بهبود دهنده
۲. آرد سویا
۳. آب نرم
۴. دی گلیسیرید

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۳۳- کدامیک از گزینه های زیر موجب وارفنگی رشته های ماکارونی هنگام پخت می شود؟

۱. مخلوط کردن اجزای خمیر در مخلوط کن های تحت خلأ
۲. استفاده از مونوگلیسریدهای تجارتي
۳. به کارگیری مواد اکسندۀ نظیر ویتامین C
۴. وجود هوا در شبکه گلوتن

۳۴- دلیل ترک خوردگی رشته های ماکارونی طی مرحله خشک کردن چیست؟

۱. وجود ناخالصی های مختلف در سمولینا یا آب مصرفی
۲. انقباض و انبساط در لایه های مختلف رشته های ماکارونی در اثر تغییرات رطوبت و دما
۳. پائین بودن کیفیت سمولینا یا آرد مصرفی و استفاده از آب با مقدار سختی کمتر از ۷۵
۴. انقباض سطحی رشته های ماکارونی در اثر خشک کردن تدریجی رشته ها در خشک کن

۳۵- برای جلوگیری از ترک خوردگی رشته های ماکارونی باید:

۱. مرحله تعریق در فرآیند خشک کردن حذف شود.
۲. حذف رطوبت با سرعت بیشتری انجام گیرد.
۳. مرحله تعریق در فرآیند خشک کردن گنجانده شود.
۴. رشته ها با رطوبت ۱۳-۱۲٪ وارد هوای خشک شوند.

۳۶- از چه آردی در تولید بیسکوئیت های رژیمی استفاده می شود و چرا؟

۱. آرد سویا زیرا دارای مقادیر بالای لستین می باشد.
۲. آرد چاودار زیرا دارای مقادیر بالای پنتوزان می باشد.
۳. آرد ارزن زیرا در معده ژلاتینه و متورم می شود.
۴. آرد چاودار زیرا فاقد پنتوزان می باشد.

۳۷- هدف از کاربرد مواد اسیدی کننده در فرمول بیسکوئیت چیست؟

۱. کمک به بیکربنات سدیم برای ایجاد گاز کربنیک پیش یا طی عمل پخت
۲. بهبود طعم فرآورده و تثبیت رنگ آن پس از پخت
۳. افزایش طعم شیرینی در فرآورده و کاهش شوری نمک در آن
۴. بهبود طعم فرآورده و تسريع در تشکیل شبکه گلوتن و دوام آن

۳۸- به جای شکر در فرمول بیسکوئیت بیماران دیابتی، از چه شیرین کننده ای استفاده می شود؟

۱. ساکارز
۲. آسپارتام
۳. سوربیتول
۴. پنتوزان

۳۹- کدامیک از گزینه های زیر از دلایل ترک خوردن بیسکوئیت می باشد؟

۱. اضافه کردن ۱٪ لستین به روغن مصرفی
۲. سرد کردن تدریجی بیسکوئیت
۳. استفاده از آردهای خیلی ضعیف یا خیلی قوی
۴. اضافه کردن اینورت سیروپ

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی غلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۴ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۳۲

۴۰- کدامیک از گزینه های زیر موجب سفتی بیسکوئیت می شود؟

۱. استفاده از آردهای خیلی ضعیف
۲. اضافه کردن مواد طعم دهنده در pH بالا
۳. استفاده از مقدار شکر و روغن کمتر از حد لازم
۴. استفاده از قند فروکتوز در فرمولاسیون بیسکوئیت

1411532 - 93-94-2

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