

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱- اولین زایمان گوساله ها حدودا در چه سنی است؟

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

۲- چرا باید پس از خروج شیر از پستان گاو، دمای آنرا به ۴ درجه رسانند؟

۱. در این دما میزان فعالیت میکروارگانیسمها بسیار کند است.  
 ۲. در این دما فعالیت میکروارگانیسمها متوقف میشود.  
 ۳. در این دما فعالیت میکروارگانیسمهای گرمادوست متوقف میشود.  
 ۴. در این دما فعالیت میکروارگانیسمهای سردادوست متوقف میشود.

۳- کدام دسته از گویچه های چربی راحتتر از شیر جدا میشود؟

۱. خیلی کوچک      ۲. کوچک      ۳. متوسط      ۴. بزرگ

۴- اگر پروتئین در PH خنثی دارای خواص اسیدی بیشتری باشد، دارای چه نوع باری است؟

۱. دارای بار مثبت      ۲. دارای بار منفی  
 ۳. فاقد بار      ۴. به عواملی غیر از PH بستگی دارد.

۵- چرا در شیر حرارت دیده گاو، طعم و بوی پختگی احساس میشود؟

۱. بدلیل وجود پروتئین آلفالاکتالبومین      ۲. بدلیل وجود ایمونوگلوبولین  
 ۳. بدلیل وجود پروتئینهای غشایی در چربی شیر      ۴. بدلیل وجود پروتئین بتالاکتوگلوبولین

۶- باکتریهای مولد اسید لاکتیک علاوه بر اسید چه ترکیباتی تولید میکنند؟

۱. آب و اکسیژن      ۲. اکسیژن و دی اکسید کربن  
 ۳. آب و دی اکسید کربن      ۴. دی اکسید کربن و هیدروژن

۷- کدام دسته از باکتریهای شیر علاوه بر ایجاد حفره در پنیر، باعث طعم خاص در آن میشوند؟

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

۸- کدام دسته از فراورده های شیر در مرحله تولید، نسبت به آلودگی باکتریوفاژها حساسترند؟

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

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۹- برای تعیین کیفیت شیر آزمایش متیلن بلو به کدام یک از آزمایشات مربوط میشود؟

۱. آزمایش رسوب
۲. شمارش سلولهای سوماتیک
۳. اندازه گیری وزن مخصوص
۴. آزمایش احیای رنگ

۱۰- کدام یک از باکتریهای موجود در شیر در دمای ۷۰ درجه سریعتر از بین میروند؟

۱. کلیفرمها
۲. باکتریهای سل
۳. باکتریهای حصبه
۴. میکروکوکها

۱۱- نقش «پمپ تفویت کننده» در خط تولید شیر، قبل از بخش گرمادهنده یا بعد از قسمت نگهداری چیست؟

۱. ممانعت از ورود هوا
۲. ممانعت از آلودگی مجدد محصول
۳. ممانعت از گرم شدن شیر
۴. ممانعت از تکانهای شدید

۱۲- ترمیزاسیون چه اثری برشیر دارد؟

۱. تاخیر در لیپولیز
۲. تاخیر در پروتئولیز
۳. از بین رفتن باکتریهای گرمادوست
۴. گزینه ۱ و ۲ صحیح است.

۱۳- با توجه به تعریف شیر سفید گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. شیر سفید همان شیر بدون چربی است.
۲. شیر سفید همان شیر غیر طعم دار است.
۳. شیر سفید همان شیر فاقد لاکتوز است.
۴. فناوری ESL برای شیر سفید مناسب نیست.

۱۴- شیر استریلیزه سنتی دارای کدام ویتامینهاست؟

۱. اسیدفولیک و ویتامین C
۲. B<sub>۱۲</sub> و B<sub>۶</sub>
۳. ویتامین C و B<sub>۶</sub>
۴. اسیدفولیک و B<sub>۶</sub>

۱۵- با توجه به ویژگیهای «شیرهای استریلیزه UHT» گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. سترون مطلق است.
۲. فرآورده های آن فاقد اسپور باکتری است.
۳. علت احساس طعم تلخ در آن، آلودگی شیر خام است.
۴. در فرآورده های آن اسپور باسیلوس استناروترموفیلوس وجود دارد.

۱۶- در ترکیب و مخلوط کشت مایه کدام عوامل مهم است؟

۱. حرارت مناسب و تحمل نمک
۲. تحمل نمک و زمان مناسب
۳. حرارت و زمان مناسب
۴. حرارت و باکتریهای مناسب

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱۷- افزودن کدام ترکیبات به ماست باعث افزایش ماده خشک جامد موجود در ماست میشود؟

۱. وانیل و قهوه
۲. مواد طعم دهنده و معطر
۳. سوکرز یا گلوکز
۴. مواد پایدارکننده

۱۸- کدام یک از اجزای شیر باعث افزایش ویسکوزیته و مانع آب انداختگی فرآورده های شیر میشود؟

۱. لاکتوز شیر
۲. مواد جامد کل شیر
۳. پروتئینهای دناتوره شده
۴. چربی شیر

۱۹- با توجه به تعریف پروبیوتیکها گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. توانایی بیماریزایی هم دارند.
۲. معمولاً از باکتریهای مولد اسید لاکتیک انتخاب میشوند.
۳. قادر به زندگی در دستگاه گوارش نیستند.
۴. معمولاً از باکتریهای مولد اسید پروپیونیک انتخاب میشوند.

۲۰- کدام مورد از ویژگیهای کره حاصل از خامه ترش نسبت به خامه معمولی است؟

۱. بو و مزه دی استیل دارد.
۲. خطر آلودگی محصول بعد از حرارت دادن خامه ترش بیشتر است.
۳. بازده خامه ترش کمتر است.
۴. حساسیت خامه ترش نسبت به اکسیداسیون کمتر است.

۲۱- بیشترین درصد چربی در کدام مورد وجود دارد؟

۱. دوغ کره
۲. خامه
۳. کره
۴. خامه ترش

۲۲- کدام فرآورده شیر نسبت به باکتریهای موجود در آب حساسیت بیشتری داشته احتمال فساد آن بیشتر است؟

۱. خامه
۲. بستنی
۳. ماست
۴. کره

۲۳- برای تولید غذای کودک و مواد غذایی که به پخت کمی نیاز دارند، بهترین محصول کدام است؟

۱. روغن نباتی
۲. کره
۳. خامه
۴. روغن کره

۲۴- چه نوع رسوباتی بر سطح غشاهای تبادل کاتیونی تشکیل میشود؟

۱. پروتئینی
۲. کلسیمی
۳. فسفات کلسیمی
۴. سیتراتی

۲۵- بهترین روش جداسازی برای کاهش چربی در کنستانتیره پروتئینی آب پنیر کدام است؟

۱. فرآپالایش مداوم
۲. اسمز معکوس
۳. نانوفیلتراسیون
۴. میکروفیلتراسیون با غشای ماریچ

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۲۶- بافت کدام یک از انواع پنیر فاقد حفره است؟

۱. پنیر گودا      ۲. پنیر تیلستیت      ۳. پنیر چدار      ۴. پنیر پارمزان

۲۷- حضور کدام یون برای تولید پنیر ضروریست؟

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

۲۸- چرا برای تهیه پنیر، پختن لخته ضروریست؟

۱. خروج سریعتر آب از لخته  
۲. ایجاد عطر و طعم مخصوص  
۳. کنترل رشد باکتریهای مولد اسید بوتریک  
۴. انقباض سطح دانه لخته

۲۹- با بزرگ شدن گوساله چه تغییراتی در میزان تولید رنین و پپسین ایجاد میشود؟

۱. کاهش رنین و افزایش پپسین  
۲. کاهش رنین و پپسین  
۳. افزایش رنین و پپسین  
۴. افزایش رنین و کاهش پپسین

۳۰- شیری که تازه دوشیده شده چند درصد هوا دارد؟

۱. ۳ درصد      ۲. ۶ درصد      ۳. ۹ درصد      ۴. ۱۲ درصد