

سری سوال: یک ۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

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

۱- وجود ترکیبات تولید کننده بو می تواند موجب کدامیک شود؟

- ۰۱ کاهش مدت ماندگاری
۰۲ افزایش مدت ماندگاری
۰۳ کاهش رشد باکتری ها
۰۴ افزایش فعالیت آنزیمها

۲- دی کلرو دی فلورو متان یک ماده است.

- ۰۱ ضد قارچ
۰۲ باکتری کش
۰۳ گرمزا
۰۴ سرمازا

۳- منطقه بحرانی انجماد در کدامیک از انواع انجماد رخ می دهد؟

- ۰۱ انجماد کند
۰۲ انجماد تند
۰۳ انجماد سریع
۰۴ انجماد فوق سریع

۴- منجمد نمودن کدامیک مستلزم صرف انرژی بیشتری است؟

- ۰۱ آب متصل
۰۲ آب آزاد
۰۳ آب ناپایدار
۰۴ آب سطحی

۵- علت استفاده از آنزیمهای پراکسیداز و کاتالاز برای سنجش کارایی آنزیم زدایی کدام است؟

- ۰۱ مقاومت حرارتی
۰۲ مقاومت شیمیایی
۰۳ مقاومت در برابر باکتریها
۰۴ سرعت واکنش بالا

۶- کدام ویتامین نسبت به نور مقاوم است؟

- ۰۱ A
۰۲ B
۰۳ C
۰۴ D

۷- کدام مورد جزء مواد غذایی بسیار اسیدی می باشد؟

- ۰۱ ریواس
۰۲ آناناس
۰۳ شیر
۰۴ تخم مرغ کهنه

۸- کدام درجه حرارت برای نگهداری تخم مرغ مناسب می باشد؟

- ۰۱ ۲۵ درجه فارنهایت
۰۲ ۳۰ درجه فارنهایت
۰۳ ۳۵ درجه فارنهایت
۰۴ ۴۰ درجه فارنهایت

۹- کدام ترکیب باعث حفظ رنگ کلروفیل لوبیا سبز در جریان آنزیم زدایی می شود؟

- ۰۱ کربنات سدیم
۰۲ هیدروکسید سدیم
۰۳ اکسید کلسیم
۰۴ اسید سیتریک

۱۰- در بسته بندی مواد غذایی کدام ماده پلاستیکی می تواند تا دمای ۵۰- درجه سانتیگراد راتحمل کند؟

- ۰۱ پلی استیرن
۰۲ پلی پروپیلن
۰۳ فویل ها
۰۴ پلی اتیلن

۱۱- نکرور شدن سیب یا عدم توانایی در رسیدن موز از آثار کدامیک می تواند باشد؟

- ۰۱ آسیب سرمایی
۰۲ آسیب گرمایی
۰۳ آفت زدگی
۰۴ کاهش شدید آب

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

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

۱۲- کدام واکنش می تواند سبب بدبویی و غیرقابل مصرف شدن ماده غذایی شود؟

- ۰۱ اکسیژن با اسیدهای چرب غیراشباع
 ۰۲ آب با روغن های اشباع
 ۰۳ اکسیژن با پروتئین های میوفیبریلی
 ۰۴ آب با پروتئین های میوفیبریلی

۱۳- کدامیک باعث افزایش پتانسیل اکسیداسیون و احیاء در سطح مواد غذایی می شود؟

- ۰۱ قرار گرفتن در معرض CO_2
 ۰۲ قرار گرفتن در معرض اکسیژن
 ۰۳ قرار گرفتن در معرض نیتروژن
 ۰۴ قرار گرفتن در بسته بندی خلاء

۱۴- تولید و تجمع زیاد الکل و استالدهید در میوه ها به کدام دلیل می تواند رخ دهد؟

- ۰۱ نگهداری در درجه حرارت پایین
 ۰۲ تغییرات شدید pH
 ۰۳ فساد میکروبی
 ۰۴ فساد شیمیایی

۱۵- نگهداری سیب زمینی و پیاز در انبار تاریک باعث کدامیک می شود؟

- ۰۱ تسریع در جوانه زنی
 ۰۲ تأخیر در جوانه زنی
 ۰۳ نرم شدن
 ۰۴ ایجاد رنگ و بوی بد

۱۶- از کدامیک از موارد زیر در سردخانه برای کاهش بوهای نامطلوب استفاده می شود؟

- ۰۱ کربن فعال
 ۰۲ پرمنگنات پتاسیم
 ۰۳ نمک
 ۰۴ سنگ آهک

۱۷- در فرآیند نگهداری گوشت تازه ذبح شده، حرارت عمیقترین قسمت گوشت بایستی به کدام دما برسد؟

- ۰۱ ۵ درجه سانتیگراد
 ۰۲ صفر درجه سانتیگراد
 ۰۳ ۵- درجه سانتیگراد
 ۰۴ ۱۸- درجه سانتیگراد

۱۸- مقدار کاهش رطوبت لاشه در طول سرد کردن حدوداً چند درصد است؟

- ۰۱ حدود ۲ درصد
 ۰۲ حدود ۵ درصد
 ۰۳ حدود ۱۰ درصد
 ۰۴ حدود ۱۱ درصد

۱۹- ترد شدن گوشت به کدامیک از آنزیمهای زیر مرتبط است؟

- ۰۱ آنزیم های پروتئولیتیک
 ۰۲ آنزیم های لیپولیتیک
 ۰۳ لیپاز
 ۰۴ ATP آز

۲۰- قهوه ای شدن زیتون تازه در درون، در طول نگهداری به کدام علت می تواند باشد؟

- ۰۱ آسیب سرمایی
 ۰۲ آفت ها
 ۰۳ رشد میکروبی
 ۰۴ حشرات

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

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

۲۱- لایه مرزی هوا کدامیک است؟

۱. لایه ای از هوا است که در مجاورت ماده غذایی قرار دارد.
۲. لایه ای از هوا است که در سطح داخلی ماده غذایی قرار دارد.
۳. لایه ای از هوا است که در سطح ادوات سردخانه قرار دارد.
۴. لایه ای از هوا است که در بین بسته بندی ماده غذایی و قسمت‌های سرد کننده سردخانه قرار دارد.

۲۲- درجه حرارت لایه مرزی هوا تقریباً کدام است؟

۱. حدود صفر درجه سانتیگراد
۲. حدود ۴- درجه سانتیگراد
۳. حدود ۱۰- درجه سانتیگراد
۴. حدود ۱۸- درجه سانتیگراد

۲۳- کدامیک از موارد زیر در خصوص فرآیند آنزیم زدایی صحیح است؟

۱. آنزیم زدایی یک فرآیند شیمیایی است.
۲. آنزیم زدایی یک فرآیند آنزیمی است.
۳. آنزیم زدایی یک فرآیند حرارتی است.
۴. آنزیم زدایی یک فرآیند فیزیکی است.

۲۴- کدامیک از موارد زیر را نمی توان بدون انجام عمل آنزیم زدایی در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد نگهداری نمود؟

۱. فلفل قرمز
۲. فلفل سبز
۳. گوجه فرنگی
۴. سیب زمینی

۲۵- از کدامیک از موارد زیر برای سنجش کارایی فرآیند آنزیم زدایی استفاده می شود؟

۱. سنجش آنزیمهای پراکسیداز و کاتالاز
۲. سنجش آنزیمهای پراکسیداز و لیپاز
۳. سنجش آنزیمهای کاتالاز و لیپاز
۴. سنجش آنزیمهای پروتئاز و لیپاز

۲۶- برای خشک کردن کاکائو از کدامیک استفاده می شود؟

۱. خشک کن بستر سیال
۲. خشک کن بادی
۳. خشک کن دوار
۴. خشک کن هوای ساکن

۲۷- در خشک کن های با بستر سیال، جهت حرکت هوا چگونه است؟

۱. از بالا به پایین
۲. از پایین به بالا
۳. از چپ به راست
۴. از راست به چپ

۲۸- در تغلیظ آب مرکبات، ماده اصلی تشکیل دهنده پوسته کدام است؟

۱. کیتین
۲. نشاسته
۳. کلاژن
۴. هسپریدین

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

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

۲۹- کدامیک از موارد زیر در خصوص تغییر رنگ در مواد غذایی کنسرو شده صحیح است؟

۱. اکسی میوگلوبین به مت میوگلوبین تبدیل می شود.
۲. میو همی کروموژن به میوگلوبین تبدیل می شود.
۳. مت هموگلوبین به هموگلوبین تبدیل می شود.
۴. مت میوگلوبین به اکسی میوگلوبین تبدیل می شود.

۳۰- ایجاد طعم پختگی در شیر به کدام علت می باشد؟

۱. دناتوره شدن پروتئین آب پنیر
۲. فعالیت باکتریایی و تولید آمین های آزاد
۳. فعالیت قارچها و تولید کتونها
۴. فعالیت باکتریایی و تولید H_2S

۳۱- کدامیک از موارد زیر به صورت IQF منجمد می شود؟

۱. ماهی
۲. میگو
۳. مرغ
۴. میوه

۳۲- علت اختلاف مدت زمان انجماد دو ماده غذایی یکسان، کدامیک می تواند باشد؟

۱. مقدار پروتئین ماده غذایی
۲. مقدار آب سطحی
۳. ویژگی ساختمانی
۴. همه موارد

۳۳- کدامیک از موارد زیر در خصوص میزان انتقال حرارتی صحیح است؟

۱. انتقال حرارتی آب < انتقال حرارتی چربی < انتقال حرارتی هوا
۲. انتقال حرارتی هوا < انتقال حرارتی آب < انتقال حرارتی چربی
۳. انتقال حرارتی چربی < انتقال حرارتی هوا < انتقال حرارتی آب
۴. انتقال حرارتی چربی < انتقال حرارتی آب < انتقال حرارتی هوا

۳۴- کدامیک از موارد زیر صحیح است؟

۱. با افزایش ظرفیت حرارتی عامل سرد کننده، مدت زمان انجماد کاهش می یابد.
۲. با افزایش ظرفیت حرارتی عامل سرد کننده، مدت زمان انجماد افزایش می یابد.
۳. با افزایش ظرفیت حرارتی عامل سرد کننده، کارایی انجماد کاهش می یابد.
۴. با افزایش ظرفیت حرارتی عامل سرد کننده، رطوبت ماده غذایی افزایش می یابد.

۳۵- در صورتی که از هوا به عنوان عامل ایجاد کننده انجماد استفاده شود، افزایش سرعت حرکت هوا چه تأثیری در فرآیند انجماد دارد؟

۱. سبب کاهش زمان انجماد می شود.
۲. سبب افزایش زمان انجماد می شود.
۳. سبب افزایش ارزش غذایی ماده می شود.
۴. سبب کاهش ارزش غذایی ماده می شود.

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

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

۳۶- کدامیک از موارد زیر برای جلوگیری از کاهش رطوبت ماده غذایی توصیه نمی شود؟

۱. بسته بندی
۲. تنظیم رطوبت سردخانه و انبار
۳. تنظیم سرعت وزش باد در سردخانه
۴. بالا بردن رطوبت ماده غذایی

۳۷- برای تشکیل کریستال های یخی، کدام نوع حرارت بایستی از ماده غذایی جدا شود؟

۱. گرمای نهان کریستال شدن
۲. گرمای محسوس
۳. حرارت ناشی از تنفس
۴. هر سه مورد

۳۸- منشاء فساد میکروارگانیسم های بی هوازی در کنسرو ها کدامیک می باشد؟

۱. مواد اولیه
۲. محیط کارخانه
۳. روش استریل کردن
۴. ظروف بسته بندی

۳۹- در منحنی مرگ حرارتی مدت زمان از بین رفتن ۹۰ درصد از میکروارگانیسم ها در یک درجه حرارت مشخص نامیده می شود.

۱. F0 value
۲. F value
۳. Z value
۴. D value

۴۰- اگر دو سیستم غذایی دارای ۵۰ درصد روغن و ۵۰ درصد آب باشند، کدامیک از موارد زیر درست است؟

۱. امولسیون آب در روغن دارای ظرفیت حرارتی بالاتری است.
۲. امولسیون روغن در آب دارای ظرفیت حرارتی بالاتری است.
۳. امولسیون روغن در آب دارای پایداری بالاتری است.
۴. امولسیون آب در روغن دارای پایداری بالاتری است.