

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- شیر فله را چند دقیقه بجوشانیم تا همه میکروارگانیسم های بیماری زا از بین برود.

۱. ۵ دقیقه      ۲. ۱۰ دقیقه      ۳. ۱۵ دقیقه      ۴. ۲۰ دقیقه

۲- شیر خشک آبی یا فوری چه شیر خشکی است؟

۱. شیر خشک معمولی      ۲. شیر خشک با حلالیت کم در آب  
۳. شیر خشک با حلالیت زیاد در آب      ۴. شیر خشک بدون چربی

۳- تولید کدام پنیر نیاز به کارگر زیاد دارد و امروزه تنها توسط تولیدکنندگان کوچک انجام می شود؟

۱. پنیر فتا      ۲. پنیر دهقانی      ۳. پنیر آبی      ۴. پنیر پروسس

۴- کدام یک از باکتریهای موجود در شیر را به کمک روش گریز از مرکز (باکتوفیوگ) از شیر جدا نمود؟

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

۵- روش هموژنیزاسیون شیر به چه منظور انجام می شود؟

۱. کاهش باکتریهای شیر      ۲. یکنواخت کردن چربی شیر  
۳. افزایش رسوب پروتئین های شیر      ۴. کاهش لاکتوز شیر

۶- شیر سالم و جوشانده را تا چند روز می توان در یخچال نگهداری نمود؟

۱. ۷ روز      ۲. ۱۰ روز      ۳. ۵ روز      ۴. ۲ تا ۳ روز

۷- کدام فرآورده زیر از شیر حرارت ندیده شتر تولید می شود و غنی از مولیبدن است؟

۱. چال      ۲. کفیر      ۳. پنیر لیقوان      ۴. پنیر آبی

۸- مایعی که از سانتریفیوژ کردن شیر به دست می آید، چه نامیده می شود؟

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

۹- ترمیزاسیون در چه شرایطی استفاده می شود؟

۱. در پاستوریزاسیون سریع      ۲. در استریلیزاسیون UHT  
۳. در شرایطی که فسفاتاز شیر منفی است      ۴. در شرایطی که امکان پاستوریزاسیون سریع شیر وجود ندارد

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱۰- بیشترین اختلاف بین شیر معمولی و آغوز در چیست؟

۱. درصد بالای پروتئین آغوز
۲. درصد بالای لاکتوز آغوز
۳. درصد بالای کل مواد جامد شیر
۴. درصد بالای مواد معدنی شیر

۱۱- کدامیک از ترکیبات زیر در پلاسمای خون نسبت به شیر خیلی بیشتر است؟

۱. فسفر
۲. پتاسیم
۳. سدیم
۴. کلسیم

۱۲- تقریباً تمام چربی شیر از ..... تشکیل شده است.

۱. تری گلیسرید
۲. دی گلیسرید
۳. منوگلیسرید
۴. اسید چرب آزاد

۱۳- آب موجود در شیر به کدام ترکیب شیر وابسته است؟

۱. پروتئین شیر
۲. لاکتوز شیر
۳. مواد معدنی موجود در شیر
۴. چربی شیر

۱۴- بیشترین ترکیب پوسته تخم مرغ کدام است؟

۱. کربنات کلسیم
۲. کربنات منیزیم
۳. فسفات کلسیم
۴. فسفات منیزیم

۱۵- بیشترین کربوهیدرات موجود در تخم مرغ کدام است؟

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

۱۶- بیشترین درصد ترکیبات تخم مرغ کدام ترکیب است؟

۱. کربوهیدرات
۲. چربی
۳. پروتئین
۴. خاکستر

۱۷- خارجی ترین لایه تخم مرغ از خارج به داخل چه نامیده می شود؟

۱. کال کاروس
۲. مامیلاری
۳. کوتیکول
۴. لایه اسفنجی

۱۸- پایین آمدن pH عضله پس از مرگ به کدامیک از عوامل زیر بستگی دارد؟

۱. میزان خون باقی مانده
۲. نوع حیوان
۳. سن حیوان
۴. تراکم اسیدلاکتیک

۱۹- در حیوان زنده، اگر عضله اکسیژن کافی داشته باشد رنگ عضله ..... است.

۱. صورتی
۲. قرمز تیره
۳. بی رنگ
۴. قرمز روشن

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۲۰- وجود استرس در طیور قبل از کشتار باعث کدامیک می شود؟

۱. تجمع سالمونلا
۲. سختی بافت سینه
۳. افزایش تیرگی رنگ
۴. افزایش تیرگی و سختی بافت سینه

۲۱- چرا در فصول سرد توصیه به مصرف گوشت بوقلمون می شود؟

۱. کاهش نیاسین در بدن
۲. افزایش نیاسین در بدن
۳. کاهش سروتونین در بدن
۴. افزایش سروتونین در بدن

۲۲- کدام ترکیب موجود در تخم مرغ، علاوه بر خاصیت تولید رنگ، دارای خواص آنتی اکسیدانی نیز می باشد؟

۱. بتاکاروتن ها
۲. لوتئین
۳. زی زانتین
۴. همه موارد

۲۳- ایجاد رنگ پریده در سفیده تخم مرغ، مربوط به تغذیه کدام ماده خوراکی در جیره مرغان تخمگذار است؟

۱. کنجاله تخم پنبه
۲. کنجاله کنجد
۳. پودر ماهی
۴. کنجاله سویا

۲۴- اساس اصلی فرآوری گوشت بر چه مبنایی است؟

۱. طعم گوشت
۲. میزان آب موجود در گوشت
۳. روش عمل آوری
۴. جلوگیری از اثر تجزیه کنندگی میکروب ها

۲۵- نقش فسفات ها در فرآوری گوشت کدام است؟

۱. افزایش ظرفیت اتصال دهندگی آب به گوشت
۲. طعم دهندگی گوشت
۳. تثبیت رنگ گوشت
۴. جلوگیری از رشد باکتریها در گوشت

۲۶- در ایران کدام نوع کرک تولید می شود؟

۱. کشمیر
۲. موهر
۳. کاشکورا
۴. هر سه مورد

۲۷- پشمی که از روی پوست دام زنده چیده می شود چه نامیده می شود؟

۱. پشم مقرازی
۲. پشم دباغی
۳. پشم مردار
۴. پشم ژار

۲۸- مهمترین صفت کیفی تار پشم کدام مورد است؟

۱. ظرافت تار پشم
۲. طول تار پشم
۳. جعد تار پشم
۴. رنگ تار پشم



سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) (۱۴۱۱۲۱۸)

۲۹- پشم مصرفی برای تهیه جاجیم دستباف باید از چه نوعی باشد؟

۱. پشم ترکیبی

۲. پشم صد در صد شسته شده

۳. پشم خالص نو

۴. پشم ناشور

۳۰- پوستی که عملیات خیساندن، آهک زدن، موزدایی، آنزیم دادن و اسیدی کردن روی آن انجام شده چه نامیده می‌شود؟

۱. سالامبور

۲. چرم

۳. کراست

۴. مازو

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