

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۱- هرگاه جنبه های آماری نمونه برداری مطرح نباشد، استفاده از کدام طرح نمونه گیری مناسب می باشد؟

- ۰۱ طرح نمونه گیری یک نوبتی
۰۲ طرح نمونه گیری چند نوبتی
۰۳ طرح نمونه گیری سیستماتیک
۰۴ طرح نمونه گیری درصد ثابت بهر یا ریشه دوم آن

۲- ریسک تولید کننده عبارت است از:

- ۰۱ احتمال رد شدن یک محموله قابل قبول
۰۲ احتمال پذیرش یک محموله غیرقابل قبول
۰۳ احتمال پذیرش یک محموله غیرقابل قبول در بازرسی یک مرحله ای
۰۴ احتمال رد شدن یک محموله غیرقابل قبول در بازرسی یک مرحله ای

۳- چنانچه حد بالای ویژگی یک پدیده خط تولید ۹ و حد پایین آن ۶ و انحراف معیار ۰.۰۵ باشد، در این حالت شاخص توانایی تولید (Process Capability Index Cp) چه مقدار خواهد بود؟

- ۰۱ ۵
۰۲ ۱۰
۰۳ ۰.۵
۰۴ ۱

۴- بازرسی کالا در محل مورد نظر خریدار (انبار کارخانه یا سالن تولید) چه نامیده می شود؟

- ۰۱ EX-Work
۰۲ Free on Board
۰۳ Delivered Duty paid
۰۴ DEQ- Deliverd EX Quey

۵- اگر کالایی به عنوان کالای درجه یک معرفی شود اما درجه ۳ باشد، از کدامیک از واژه های بازرسی در مورد آن استفاده می شود؟

- ۰۱ Major
۰۲ Minor
۰۳ Reduced Inspection
۰۴ Sub lot Inspection

۶- نصب و راه اندازی دستگاه ها، دریافت مواد اولیه مناسب و آموزش نیروی انسانی، مربوط به کدامیک از مراحل چرخه کیفیت می باشد؟

- ۰۱ Plan
۰۲ Do
۰۳ Check
۰۴ Action

۷- موادی که مانع از اثر آنزیم های گوارشی مؤثر بر روی پروتئین ها می شوند، در کدامیک از مواد غذایی زیر به مقدار زیاد وجود دارند؟

- ۰۱ میوه های نواحی گرمسیری
۰۲ گوشت و ماهی
۰۳ غلات
۰۴ حبوبات و سبزی ها

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۸- کدامیک از گزینه های زیر جزء مواد آلرژی زا در شیر می باشد؟

۱. لاکتالبومین ۲. کازئین ۳. ایمونوگلوبولین ۴. بتالاکتوگلوبولین

۹- در کاربرد اشعه برای فرآوری یا سالم سازی مواد غذایی، جهت کم کردن اثرات منفی پرتودهی، کدام گزینه زیر مؤثر می باشد؟

۱. استفاده از پرتودهی در حضور مواد اکسند ۲. استفاده از پرتودهی در حالت انجماد مواد غذایی
۳. استفاده از پرتودهی در فشار اتمسفر ۴. استفاده از محلول های قندی قبل از پرتودهی

۱۰- در اثر فعالیت کدام آنزیم حالت طبیعی میوه ها و سبزی ها از دست می رود؟

۱. لیپاز ۲. پروتئاز ۳. پکتیناز ۴. پیتیداز

۱۱- منظور از میوه ها و سبزی های کلاهماکتریک چیست؟

۱. پس از برداشت، واکنش های متابولیک در آنها متوقف می شود.
۲. مقدار سنتز گاز اتیلن در این گروه کم است.
۳. پس از برداشت، واکنش های متابولیک در آنها ادامه دارد.
۴. دارای آنزیم های پروتئولیتیک هستند.

۱۲- انواع آب نبات، شکلات شیری و سوسپانسیون های غلیظ نشاسته از نظر ویسکوزیته جزء کدام مواد تقسیم بندی می شوند؟

۱. Rheopexy ۲. Dilatant ۳. Thixotrop ۴. Pseudoplastic

۱۳- برای تعیین قوام ژلاتین، پکتین و ژله از کدام دستگاه زیر استفاده می گردد؟

۱. Falling weight viscometer ۲. Fruit Pressure Tester
۳. Bostwick Consistometer ۴. Penterometer

۱۴- چنانچه محیط اصلی گاز باشد و مقداری مایع در آن پراکنده شود، کلئید حاصل می باشد.

۱. سول ۲. ژل ۳. کف ۴. آئروسول مایع

۱۵- کدام گزینه از ویژگی های کلئیدهای لیوفیلیک می باشد؟

۱. ویسکوزیته کم است. ۲. برگشت پذیر نیست.
۳. ذرات غیرقابل رسوب هستند. ۴. ذرات در اثر افزودن الکترولیت ها کواگوله می شوند.

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۱۶- با توجه به اینکه در ایران، آبلیمو با ذرات کلوئیدی معلق در آن طرفداران بیشتری دارد، کدام گزینه زیر در تولید این محصول مناسب می باشد؟

۱. استفاده از آنزیم های پکتولیتیکی
۲. استفاده از ژلاتین ماهی یا استخوان خالص
۳. سانتریفیوژ کاسیون
۴. دما دادن آبلیمو حدود ۸۵ درجه سانتیگراد جهت از بین بردن آنزیم های پکتولیتیک

۱۷- در نمک ها در چه صورتی طعم تلخ غالب است؟

۱. اگر مقدار یون منفی بیشتر باشد.
۲. اگر مقدار یون منفی کمتر باشد.
۳. اگر مقدار یون مثبت بیشتر باشد.
۴. در حضور عوامل ایجاد کننده طعم ترش

۱۸- زمان لازم برای درک کدام طعم در مقایسه با سایر طعم ها طولانی تر است؟

۱. طعم شیرین
۲. طعم شور
۳. طعم تلخ
۴. طعم ترش

۱۹- معرف ترکیبات ایجاد کننده طعم ترش _ طعم مواد غذایی فرآیند شده و طعم فلزی مواد غذایی به ترتیب از راست به چپ کدامند؟

۱. اسید کلریدریک _ ساکارز استیله شده _ نمک هایی با وزن مولکولی بالا
۲. اسید آسپارتیک _ کافئین _ سولفات آهن
۳. اسید سیتریک _ بروسین _ گلوکونودلتالاکتون
۴. اسید سیتریک _ گلوکونودلتالاکتون _ سولفات آهن

۲۰- گروهی که برای ارزیابی های رد یا قبول استفاده می شود و به سایر فاکتورها نظیر عوامل مؤثر در پذیرش یا رد فرآورده نمی پردازند، جزء کدامیک از گروه های ارزیابی حسی طبقه بندی می شوند؟

۱. پانل خبرگان
۲. پانل خارجی
۳. پانل پذیرش
۴. گروه ارزیابی حسی غربالگرا

۲۱- استفاده از صفاتی مانند سختی، تردی، قابلیت جویدن، چسبندگی در ارزیابی، جزء کدامیک از مقیاس های سنجش عوامل حسی می باشد؟

۱. مقیاس درجه بندی
۲. مقیاس ترسیمی
۳. مقیاس رتبه بندی
۴. مقیاس اسمی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۲۲- عیب مقیاس سنجش درجه بندی (Rating) کدامیک می باشد؟

۱. برای ارزیاب های کم تجربه قابل استفاده نمی باشد.
۲. برای زمانی که تعداد محرک ها زیاد می باشد، قابل استفاده نمی باشد.
۳. واحد اندازه گیری مشخصی ندارد و بایستی از صفات مشخصی استفاده کرد.
۴. در مقایسه با روش رتبه بندی دقت آن از حساسیت کمتری برخوردار است.

۲۳- کدام گزینه به روش Duo-Trio در انجام آزمون های حسی اشاره دارد؟

۱. در این روش ارزیاب یک نمونه را با یک نمونه کم و بیش مشابه دریافت کرده و مقایسه می کند.
۲. در این روش دو نمونه یکسان و یک نمونه متفاوت بطور همزمان به ارزیاب ارائه می شود.
۳. در این روش ارزیاب تنها یک نمونه دریافت کرده و بدون مقایسه با نمونه دیگر بر اساس تجربه خود آن را ارزیابی می کند.
۴. ابتدا یک نمونه شاهد و سپس دو نمونه دیگر که یکی از آنها مشابه با نمونه شاهد است به ارزیاب داده می شود و او باید نمونه مشابه با شاهد را معرفی کند.

۲۴- در ارزیابی های حسی اگر ارزیاب به این دلیل که آب میوه بسته بندی شده در ظروف PET چون گران تر است باید دارای کیفیت بالاتری هم باشد و در این صورت امتیاز بیشتری برای آن قائل شود، دچار کدامیک از خطاهای زیر شده است؟

۱. خطای منطقی
۲. خطای عاطفی
۳. خطای ناشی از محرک
۴. خطای تضاد مؤثر

۲۵- خطای تضاد مؤثر در ارزیابی حسی فرآورده غذایی چه زمانی رخ می دهد؟

۱. زمانی اتفاق می افتد که یک نمونه خوب بعد از یک نمونه بد معرفی شود که در این حالت با امتیاز بالاتری ارزیابی می شود.
۲. زمانی اتفاق می افتد که ارزیاب می داند که آزمون با روش و برنامه ویژه ای دارد انجام می شود.
۳. زمانی اتفاق می افتد که ارزیاب به دنبال یافتن نوعی اختلاف بین نمونه هاست که در اصل وجود ندارد.
۴. زمانی اتفاق می افتد که دو ویژگی نمونه که به نظر ارزیاب به گونه ای به هم ارتباط دارند باید امتیاز کم و بیش مساوی داشته باشند.

۲۶- از روش "تست الکل" در کدام مورد زیر استفاده می شود؟

۱. تشخیص آلودگی میکروبی ماهی تازه
۲. تشخیص آلودگی میکروبی تخم مرغ تازه
۳. تشخیص آلودگی میکروبی اولیه شیر دامداری ها
۴. تشخیص آلودگی به آفات انباری

۲۷- برای خارج کردن گاز اتیلن از محل نگهداری میوه ها و سبزی ها کدام روش زیر مؤثر است؟

۱. افزایش غلظت گاز CO₂ در انبار نگهداری
۲. عبور هوای محل نگهداری از بستری از ذغال فعال
۳. کاهش دمای انبار نگهداری
۴. کاهش غلظت گاز اکسیژن در انبار نگهداری

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: کنترل کیفی مواد غذایی، کنترل کیفیت مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۳ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۲۷

۲۸- منظور از روش انبار ۲۱ یا Storage ۲۱ چیست؟

۱. انبارهایی که ظرفیت نگهداری میوه، سبزی و غلات در آنها ۲۱٪ باشد.
۲. انبارهایی که حاوی ۲۱٪ از هر کدام از گازهای CO_2 ، O_2 و اتیلن باشند.
۳. انبارهایی که غلظت گاز اتیلن در آنها از ابتدای انبار داری تا آخرین روز نگهداری تنها ۲۱٪ باشد.
۴. انبار با اتمسفر کنترل شده که گاز کربنیک مورد نیاز از تنفس خود محصول حاصل شود.

۲۹- جهت اندازه گیری مواد جامد محلول در مواد غذایی نظیر آب گوجه فرنگی، مربا و موارد مشابه استفاده از کدام گزینه زیر مناسب می باشد؟

۱. ویسکومتر
۲. رفاکتمتر
۳. آسیاب کلونیدی
۴. روش تکان دادن تناوبی

۳۰- با تشخیص کدام دسته از گازهای زیر در گوشت، می توان به فساد آن پی برد؟

۱. گوگرد_دی اکسیدکربن
۲. اکسیژن _ گاز کربنیک
۳. کلرور آمونیوم _ هیدروژن
۴. آمونیاک _ هیدروژن سولفور

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