



تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: فرآوری و بازاریابی محصولات شیلاتی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی منابع طبیعی - محیط زیست ۱۴۱۱۱۶۳

۱- نقش عضلات سفید ماهی در هنگام شنای سریع چیست؟

- ۰.۱ گلیکولیز بی هوازی      ۰.۲ متابولیسم هوازی      ۰.۳ گلیکولیز هوازی      ۰.۴ متابولیسم بی هوازی

۲- نقش اصلی ماده ی تری متیل آمین اکساید (TMAO) در ماهیان غضروفی، کدام است؟

- ۰.۱ ضدیخ      ۰.۲ ماده زاید      ۰.۳ بافر      ۰.۴ تنظیم اسمزی

۳- مهمترین مشکل تکنولوژیکی فرآورده های دریایی چیست؟

- ۰.۱ تندی اکسیداتیو      ۰.۲ جمود نعشی      ۰.۳ تندی هیدرولیتیک      ۰.۴ فساد میکروبی

۴- کدامیک از گزینه های زیر، عامل اصلی فساد میکروبی در فرآورده های دریایی می باشد؟

- ۰.۱ آئروموناس      ۰.۲ باسیلوس      ۰.۳ آلتروموناس      ۰.۴ کورینه فرم

۵- ماده موثر در ایجاد مسمومیت غذاهای دریایی کنسرو شده چیست؟

- ۰.۱ هیستیدین      ۰.۲ اینوزین      ۰.۳ هیستامین      ۰.۴ هیپوگزانتین

۶- در کدام مرحله از نگهداری ماهی در مجاورت یخ، بوی ترشیدگی (Sourness) ظاهر می گردد؟

- ۰.۱ از زمان صید تا روز ششم      ۰.۲ از روز هفتم تا روز دهم  
۰.۳ از روز یازدهم تا روز چهاردهم      ۰.۴ از روز پانزدهم به بعد

۷- در کدام روش، جهت نگهداری ماهیان در یخ، کیفیت محصول بهتر حفظ می شود؟

- ۰.۱ Balk Stowage      ۰.۲ Ice Stowage      ۰.۳ Shelf Stowage      ۰.۴ Box Stowage

۸- در کدامیک از روشهای نگهداری زیر، محصول ماهی کمترین تغییر را پیدا می کند؟

- ۰.۱ Smoking      ۰.۲ Drying      ۰.۳ Curing      ۰.۴ Freezing

۹- معمول ترین ماده سرمازایی که جهت انجماد فوق سریع فرآورده های دریایی مورد استفاده قرار می گیرد کدام است؟

- ۰.۱ فرئون مایع      ۰.۲ انیدریک کربنیک      ۰.۳ ازت مایع      ۰.۴ کلرور سدیم

۱۰- مهمترین عامل، در خصوص حفظ کیفیت محصول منجمد در طول مدت نگهداری چیست؟

- ۰.۱ کیفیت بسته بندی      ۰.۲ طراحی و عملکرد صحیح سردخانه  
۰.۳ سرعت جریان هوا      ۰.۴ ضخامت گونه ماهی



تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فرآوری و بازاریابی محصولات شیلاتی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی منابع طبیعی - محیط زیست ۱۴۱۱۶۳

۱۱- کدامیک از تغییرات زیر، موجب پدیده ((Freezer burn)) در ماهی منجمد می گردد؟

۰۱. تغییرات پروتئینی  
۰۲. تغییرات چربی  
۰۳. تغییر در طعم و رنگ  
۰۴. تغییرات ناشی از خشکی

۱۲- در کدامیک از روشهای زیر، انجماد زدایی سریعتر اتفاق می افتد؟

۰۱. انجماد زدایی در خلاء  
۰۲. انجماد زدایی در آب  
۰۳. انجماد زدایی هوای ساکن  
۰۴. انجماد زدایی میکروموج

۱۳- در طی فرآیند کنسرو سازی، به مرحله جدا کردن سر و دم و تخلیه حفره شکمی به اصطلاح چه گویند؟

۰۱. Brining  
۰۲. Packing  
۰۳. Nobbing  
۰۴. Canning

۱۴- PH مناسب جهت جلوگیری از رشد و تولید توکسین در باکتری کلاسترید یوم بوتولینیوم، چند است؟

۰۱. بیش از ۶/۵  
۰۲. کمتر از ۳/۵  
۰۳. بیش از ۵/۵  
۰۴. کمتر از ۴/۵

۱۵- مهمترین عامل باد کردگی قوطی های کنسرو ماهی چیست؟

۰۱. عدم تولید اسید استیک در کنسرو  
۰۲. تولید اسیدهای ارگانیک در کنسرو  
۰۳. طعم تند گوشت در ماهی درون قوطی  
۰۴. حضور باکتریهای بی هوازی مولد اسپور

۱۶- ماهیان دو تنفسی (lung fishes) از لحاظ علمی، در کدام گروه از ماهیان زیر قرار می گیرند؟

۰۱. Cyclostomata  
۰۲. Selachii  
۰۳. Elasmobranchii  
۰۴. Teleosts

۱۷- بیشترین میزان صید تجاری، مربوط به کدام گونه از ماهیان زیر می باشد؟

۰۱. پولاک  
۰۲. ماکرل  
۰۳. آنچوی  
۰۴. هرینگ

۱۸- مهمترین پروتئین عضله، پس از مرگ ماهی کدام است؟

۰۱. اکتین  
۰۲. میوزین  
۰۳. تروپومیوزین  
۰۴. اکتومیوزین

۱۹- خاویار فرآوری شده در ماهی کاد چه نام دارد؟

۰۱. Hard Roe  
۰۲. Soft Milt  
۰۳. Soft Roe  
۰۴. Hard Milt

۲۰- کدامیک از ماهیان زیر، جزء ماهیان کم چرب محسوب می شوند؟

۰۱. هرینگ  
۰۲. کاد  
۰۳. ماکرل  
۰۴. کفال