



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۱- کدامیک از کربوهیدرات های زیر غیر قابل هضم برای انسان است؟

۱. سلولز ۲. نشاسته ۳. گلیکوژن ۴. مالتوز

۲- کدامیک از گزینه های زیر دارای عامل الکی در کربن همی استال ازاد بوده و دارای خاصیت احیا کنندگی است؟

۱. گلوکز ۲. سوکروز ۳. ریپوفلاوین ۴. اسید لینولئیک

۳- کدام نوع از کربوهیدرات ای زیر نقش ذخیره ای انرژی در گیاه و انسان دارد؟

۱. ساکاروز - گلیکوژن ۲. سلولز - نشاسته ۳. نشاسته - گلیکوژن ۴. نشاسته

۴- ملکول نشاسته به شکل زنجیر مستقیم و زنجیر شاخه دار را به ترتیب چه می نامند؟

۱. آمیلوپکتین - آمیلوز

۲. آمیلاز - آمیلوز

۳. آمیلوز - آمیلوپکتین

۴. بین شکل زنجیره مستقیم و شاخه دار تفاوت اسمی وجود ندارد

۵- از هیدرولیز ناقص نشاسته بوسیله بتا آمیلاز چه موادی حاصل می شود؟

۱. الکل ۲. گلوکز ۳. دکستروز و مالتوز ۴. مالتوز

۶- کدام گزینه حاوی ترکیبات صمغ مانند است و در آب گرم محلول بوده و در ساختن ژله و مربا در حضور شکر و مقداری اسید استفاده می شود؟

۱. آمیلوز ۲. آمیلوپکتین ۳. همی سلولز ۴. پکتین ها

۷- هیدرولیز و تبدیل سوکروز به دو قند ساده که در محیط اسیدی یا بوسیله آنزیم انجام می شود را چه می نامند؟

۱. گواکولاسیون ۲. اینورشن (انورسیون) ۳. دیورتیکولاز ۴. دیورتیکول

۸- هر چه اسید چرب سبک تر باشد:

۱. نقطه ذوب بالاتری دارد ۲. نقطه ذوب پایین تری دارد
۳. اتصال های مضاعف بیشتری دارد ۴. در نقطه ذوب آن تغییری ایجاد نمی شود

۹- در فرایند استحصال روغن و در مرحله صمغ گیری چه ماده ای قابل تهیه است؟

۱. کاروتن ۲. گاسیپول ۳. لسیتین ۴. گلیسرید

۱۰- عمل هیدروژناسیون در تولید روغن با چه هدفی انجام می گیرد؟

۱. بی رنگ کردن روغن ۲. سفت کردن روغن ۳. صمغ گیری ۴. بی بو کردن روغن

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۱۱- کدام گزینه جز آنتی اکسیدانها در فرآیند تولید روغن نیست؟

۱. توکوفرول ها ۲. اتروسکروز ۳. BHA ۴. BHT

۱۲- تغییر تخم مرغ و خمیر ضمن پختن مثالی از چه فرایندی می باشد؟

۱. هیدرواسیون ۲. گواگواسیون ۳. دناتوراسیون ۴. تند شده هیدرولیتیک

۱۳- کدام پروتئین در گندم وجود دارد؟

۱. گلیادین ۲. لیزین ۳. تریپتوفان ۴. لیزین و تریپتوفان

۱۴- کدام ماده غذایی از اسیدهای امینه کمتری برخوردار هستند؟

۱. حبوبات ۲. غلات ۳. گوشت سفید ۴. گوشت قرمز

۱۵- در فرایند صمغ گیری روغن چه موادی از فرایند استحصال جدا می شوند؟

۱. مواد فسفاتید ۲. مواد حلال ۳. اسیدهای چرب ۴. توکوفرول

۱۶- باقیماندن کدام ماده در آب تصفیه شده بیشتر باعث تغییر طعم و عطر قهوه و چای می شود؟

۱. سولفات آلومینیوم و آهن ۲. کلر ۳. کربنات ها ۴. ذرات جامد

۱۷- مقدار کار در آب مصرفی در صنایع غذایی و مصرف به چه میزان است؟

۱. ۰/۵ پی پی ام ۲. ۵ پی پی ام ۳. ۱۰ پی پی ام ۴. ۱ درصد

۱۸- اگر در محصولات غذایی و میوه ها بوی الکل احساس شود کدامیک از شرایط زیر بیشتر وجود داشته است؟

۱. فقط سرما ۲. شرایط هوازی ۳. شرایط بی هوازی ۴. فقط گرما

۱۹- برای از بین بردن تخم حشرات در محصولاتی مانند غلات یا آرد از چه دستگاهی استفاده می شود؟

۱. انتولر ۲. اتوکلاو ۳. فرمانتور ۴. تغلیظ کننده

۲۰- برای خارج کردن اکسیژن از بسته بندی تحت خلا مواد غذایی از چه ماده ای استفاده می شود؟

۱. ازت ۲. گاز کربنیک ۳. ازت یا گاز کربنیک ۴. آب اکسیژنه

۲۱- کدام جمله در خصوص اثر سرما در کنترل عوامل فساد غلط است؟

۱. در سرما فعالیت میکروبها کند یا متوقف می شود ۲. سرما از سرعت واکنش های شیمیایی می کاهد
۳. میکروبها در معرض سرما از بین می روند ۴. سرعت تنفس در سرما کاهش می یابد



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۲۲- استفاده از کدام ماده از طریق کنترل فساد میکروبی (پریزر واتیوهای ضعیف) در مواد غذایی تا چند هفته پس از اینکه ظرف آنها را باز کنید، باعث سالم باقی ماندن آن می شود؟

۱. بنزوات سدیم ۲. اسید ضعیف ۳. آمونیاک ۴. کلر

۲۳- به فرایند از بین بردن باکتر یها قبل از یخ زدن سبزی و میوه چه اطلاق می شود؟

۱. پاستوریزاسیون ۲. بلاچینگ ۳. پراسسینگ حرارتی ۴. استریلیزاسیون

۲۴- تشکیل کدام ماده در محصولات شیرین باعث قهوه ای شدن می شود؟

۱. ریتورت ۲. بوتولین ۳. ویتامین F ۴. کارامل

۲۵- برای جدا کردن پروتئین های موجود در آب پنیر از چه روشی استفاده می گردد؟

۱. تغلیظ بوسیله بخار اب داغ ۲. تغلیظ از راه انجماد
۳. اولترافیلتراسیون (اسمز معکوس) ۴. سانتریفوژ

۲۶- تخمیر بی هوازی و تولید دی اکسید کربن را چه می نامند؟

۱. فرمانتاسیون ۲. گواگواسیون ۳. فریون ۴. رفریژاسیون

۲۷- کدام ماده افزودنی با یونهای فلزی تشکیل کمپلکس داده و از اثرات آنها در صنایع غذایی جلوگیری می کند؟

۱. امولسیفایرها ۲. اسکاوچرها ۳. بنزویل پراکسید ۴. دکسترین

۲۸- کدام ماده شیرین کننده غیر کربوهیدراته است؟

۱. لسیتین ۲. بنزآلدئید ۳. مالتوز ۴. ساخارین

۲۹- در چه شرایطی عمر نگهداری سبزی و میوه تازه بیشتر است؟

۱. انبار با فشار کم یا خلا نسبی ۲. انجماد
۳. خشک کردن ۴. انبار معمولی

۳۰- از چه ماده ای برای رساندن مصنوعی میوه های مثل موز و پرتقال استفاده می شود؟

۱. ساخارین ۲. گاز کربنیک ۳. اتیلن ۴. ازت مایع