

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، اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۱- پلی هیدروکسی آلدئید یا پلی هیدروکسی کتون به چه گزینه ای اطلاق می گردد؟

۱. قندهای ساده ۲. نشاسته ۳. کتوز ۴. آلدوز

۲- کدامیک از قندهای زیر قند ساده نیست؟

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

۳- کدامیک از موارد زیر حاصل تخمیر کربوهیدرات ها نیست؟

۱. گاز کربنیک ۲. الکل ۳. اسیدهای آلی ۴. اسیدهای چرب

۴- کدامیک از گزینه ها کربوهیدرات غیر قابل هضم است؟

۱. گالاکتوز ۲. سلولز و همی سلولز ۳. نشاسته ۴. گلیکوژن

۵- بیماری دیورتیکول در اثر کمبود کدام ماده در قسمت انتهایی روده بوجود می آید؟

۱. سلولاز ۲. آمیلوپکتین ۳. فیبر خام ۴. آمیلوز

۶- عمل هیدرولیز و تبدیل سوکروز به دو قند ساده را در محیط اسیدی یا بوسیله آنزیم را چه می نامند؟

۱. بلانچینگ ۲. کواگوله شدن ۳. دناتوره کردن ۴. اینورشن

۷- هر گرم چربی و روغن به چه میزان انرژی تولید می کنند؟

۱. ۳ کیلوکالری بر گرم ۲. ۹ کیلوکالری بر گرم ۳. ۲۰ کیلوکالری بر گرم ۴. ۱۵ کیلوکالری بر گرم

۸- کدام گزینه صحیح است؟

۱. چربی ها دارای وزن مولکولی بالاتر از ۱۰۰۰ هستند

۲. چربی ها دارای وزن مولکولی کمتر از ۱۰۰۰ هستند

۳. پروتئین ها وزن مولکولی کمتری از چربی ها و کربوهیدرات ها دارند.

۴. کربوهیدرات ها وزن مولکولی کمتری از چربی ها و پروتئین ها دارند.

۹- هر چه اسید چرب باشد، نقطه ذوب است.

۱. سنگین تر - پائین تر ۲. سبک تر - بالاتر

۳. سنگین تر - تغییری نمی کند ۴. سبک تر - پائین تر

۱۰- کدام ماده بازدارنده غذایی در پنبه دانه با حرارت دادن در مرحله استخراج روغن بی اثر می شود؟

۱. کلروفیل ۲. گاسیپول ۳. استرول ۴. موم

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، اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۱۱- فرایند صمغ گیری از روغن به کمک چه گزینه ای انجام می شود؟

۱. اضافه کردن آب به روغن و سانتیفوژ
۲. اضافه کردن آب و اسید رقیق
۳. فیلتر کردن روغن با ذغال
۴. پرس های مکانیکی

۱۲- برای کدام فرایند استحصال روغن، آن را تحت خلأ قرار داده و در آن بخار آب می دمند و به وسیله تقطیر با بخار آب مواد مورد نظر را جدا می کنند؟

۱. صمغ گیری
۲. تصفیه قلیائی
۳. بی بو کردن
۴. استخراج اولیه

۱۳- لسیتین خام در کدام مرحله استخراج روغن بدست می آید؟

۱. صمغ گیری
۲. بی رنگ کردن
۳. هیدروژناسیون
۴. هیچکدام

۱۴- فعالیتی که طی آن بعضی از کپک ها باعث تجزیه مولکولهای کوچک چربی و تبدیل آن به کتون می شود را چه می نامند؟

۱. انورسیون
۲. رانسیدیته کتونی
۳. پراسینگ
۴. دناتوره شدن

۱۵- برای جلوگیری از گواگواسیون در سس های دارای تخم مرغ در اثر یخ زدن از چه راهکاری استفاده می کنند؟

۱. اضافه کردن ۱۰ درصد نمک
۲. اضافه کردن ۱۰ درصد شکر
۳. اضافه کردن ۵ درصد گلیسرین
۴. همه موارد

۱۶- کدام اسید آمینه ها بدن قادر به ساخت آنهاست؟

۱. والین - متیونین
۲. لوسین - ایزولوسین
۳. آرژنین - گلوتامین
۴. فنیا آلانین - تربیتوفان

۱۷- کدام گزینه در خصوص ویتامین ها اشتباه است؟

۱. B1 (تیامین)
۲. C (اسید آسکوربیک)
۳. B2 (هیستیدین)
۴. A (بتا کاروتن)

۱۸- کدام ویتامین ها در برابر نور حساسیت کمتری دارند؟

۱. ویتامین A
۲. ویتامین C
۳. ریوفلاوین
۴. ویتامین K

۱۹- به پاستوریزاسیون میوه ها و سبزیها چه اطلاق می گردد.

۱. پریرز واتیو
۲. بلانچینگ
۳. استریلیزاسیون
۴. سدیماناسیون

۲۰- مقاوم ترین انزیم هایی که باید در بلانچینگ از بین برود کدام گزینه است؟

۱. کاتالاز- لپاز
۲. پراکسیداز- کاتالاز
۳. آمیلاز - کاتالاز
۴. کاتالاز

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، اصول تبدیل و نگهداری فرآورده های کشاورزی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۲۲ - مهندسی کشاورزی - ترویج و آموزش کشاورزی ۱۴۱۱۳۵۰

۲۱- زمان لازم برای بلاچینگ سبزیجات (با بخار آب ۱۰۰ درجه) به چه میزان است؟

۱. ۲۰ دقیقه ۲. ۱۰ دقیقه ۳. ۶۰ دقیقه ۴. بین ۳ تا ۶ دقیقه

۲۲- در کدام روش از گاز گوگرد، اسید سیتریک و یا نمک استفاده می شود و باعث جلوگیری از تغییر طعم و بوی میوه می شود؟

۱. بلاچینگ خشک ۲. بلاچینگ با آب داغ ۳. بلاچینگ با بخار آب ۴. پاستوراسیون

۲۳- در طی فرایند انجماد در سبزیجات کدام عامل باعث آسیب به غشای و ساختمان سلولی می شود؟

۱. از بین رفتن واکوئل ۲. از بین رفتن دیواره هسته
۳. تشکیل امولسیون ۴. تشکیل بلور های یخ

۲۴- از کدام ماده برای از بین بردن باکتری ها و کپک ها در نوشابه های گازدار و غذاهای اسیدی استفاده می شود؟

۱. پروپیونات های سدیم ۲. پروپیونات های کلسیم
۳. اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم ۴. اکسید اتیلن و فورمات اتیل

۲۵- کدام ماده جز اسکاونجرها هستند و از اثرات سو ترکیب با یونهای فلزی جلوگیری می کند؟

۱. اسید سیتریک ۲. توکروفرول ۳. ترکیبات گوگردی ۴. BHA

۲۶- ساخارین چیست؟

۱. قوام دهنده ۲. رنگ غذایی ۳. قند غیر کربوهیدراته ۴. مکمل غذایی

۲۷- ترکیب سنتزی آنترانیلات متیل طعم و بوی چه میوه ای را دارد؟

۱. گیلان ۲. آناناس ۳. هندوانه ۴. انگور

۲۸- بیماری هایی مانند یبوست و دیورتیکولوز با مصرف کدام ماده کمتر می شود؟

۱. ویتامین های گروه ب ۲. کربوهیدرات ۳. فیبر خام ۴. چربی

۲۹- از کدام ماده برای رساندن مصنوعی موز و پرتقال استفاده می کنند؟

۱. متان ۲. EDTA ۳. Co2 ۴. اتیلن

۳۰- غلظت اکسیژن باید حداقل به چه مقدار در انبار برسد تا کاهش عمده ای در سرعت تنفس رخ دهد؟

۱. ۱۰ درصد ۲. ۳ درصد ۳. ۱۵ درصد ۴. ۲۰ درصد