



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- وضعیت تغذیه با شروع زراعت کدام مورد، از صورت گوشتخواری کامل خارج و تنوع بهتری پیدا کرد؟

۱. زراعت حبوبات ۲. زراعت ذرت ۳. زراعت گندم ۴. زراعت گوجه فرنگی

۲- گونه های تازه میوه و سبزی از کدام منطقه به اروپای غربی معرفی شد؟

۱. آمریکا ۲. خاورمیانه ۳. اروپای شرقی ۴. اقیانوسیه

۳- تبدیل کردن یک ماده، به صورت مطلوبتر چه نامیده می شود؟

۱. پراسسینگ ۲. پروداکشن ۳. ری پرودیوس ۴. مالتی پرون

۴- مهمترین منبع انرژی در تغذیه، کدام است؟

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

۵- ذخیره انرژی در گیاهان به چه صورتی است؟

۱. کلیگوژن ۲. لیپید ۳. نشاسته ۴. چربی

۶- کدام ترکیب قسمت عمده ساختمان بدن انسان را تشکیل می دهد؟

۱. پروتئین ۲. سلولز ۳. گلوکز ۴. چربی

۷- پدیده ای که موجب نامحلول و لخته ای شدن پروتئین می شود، چه نامیده می شود؟

۱. اطلاق ۲. گواگولاسیون ۳. دناتوراسیون ۴. تند شدن

۸- کدام ویتامین در واکنش اکسیداسیون-احیاء نقش دارد؟

۱. B12 ۲. B6 ۳. B2 ۴. A

۹- در صورتیکه کربنات کلسیم آبی بین ۵۰ تا ۱۰۰ پی پی ام باشد از لحاظ درجه سختی در کدام گروه قرار می گیرد؟

۱. شیرین ۲. کمی سخت ۳. سخت ۴. خیلی سخت

۱۰- بسترهای شنی دارای خرده سنگ و شن جزء کدام مرحله از تصفیه فاضلاب است؟

۱. اولیه ۲. مقدماتی ۳. ثانویه ۴. هیچکدام

۱۱- مهمترین ویژگی باکتریها، کدام است؟

۱. سرعت زیاد رشد و تکثیر ۲. فاسد کردن مواد غذایی
۳. تولید توکسین ۴. رشد محدود



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

۱۲- مهمترین روش دائم و نگهداری مواد غذایی، کدام است؟

۱. استریل کردن بوسیله سرما
۲. استریل کردن بوسیله مواد شیمیایی
۳. استریل کردن بوسیله اشعه ها
۴. استریل کردن بوسیله حرارت

۱۳- از روش بلانچینگ، اصولا برای از بین بردن کدام مورد استفاده می شود؟

۱. آنزیم های طبیعی
۲. ویروس ها
۳. باکتریها
۴. استریل کردن

۱۴- سرعت از بین رفتن باکتریها در اثر حرارت در هر فاصله زمانی به چه چیزی بستگی دارد؟

۱. درجه حرارت
۲. محیط
۳. تعداد اولیه
۴. فعالیت

۱۵- اگر حجم هوای داغ یا سرعت جابجایی آن زیادتر باشد، رطوبت خارج شده از محصول به چه صورتی است؟

۱. کمتر
۲. زیادتر
۳. مساوی
۴. بستگی به ماده غذایی دارد

۱۶- مخلوط استرالیایی در تهیه کدامیک دارای اهمیت زیاد است؟

۱. سرکه
۲. آبمیوه
۳. کشمش
۴. ترشی

۱۷- در کدام روش از فشار و صافی های مخصوص استفاده می شود؟

۱. تغلیظ بوسیله آب سرد
۲. تغلیظ بوسیله بخار آب داغ
۳. تغلیظ از راه انجماد
۴. اسمز معکوس

۱۸- اکسید اتیلن جزء کدام گروه است؟

۱. فومیگان
۲. آنتی اکسیدان
۳. اسکاونجرها
۴. قوام دهنده ها

۱۹- صمغ ها جزء کدام گروه است؟

۱. سفید کننده ها
۲. قوام دهنده ها
۳. بافرها
۴. آنتی اکسیدان ها

۲۰- بنز آلدئید جزء طعم و بوی کدامیک است؟

۱. انگور
۲. آناناس
۳. پرتغال
۴. گیلان

۲۱- اسکور شیمیایی با توجه به تجزیه کدام ترکیبات محاسبه می شود؟

۱. ازته
۲. فسفره
۳. اکسیژنه
۴. کربنه



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

۲۲- کدام بعنوان روش جدید برای تنظیم اسمز انبارها استفاده می گردد؟

۱. اکسیژن ۲. دی اکسید کربن ۳. ازت مایع ۴. کربن

۲۳- کدامیک بعنوان قدیمی ترین رفريژران می باشد؟

۱. فلونور ۲. کربن ۳. آمونیاک ۴. فسفات

۲۴- کدامیک از تغییرات مهم، در سردخانه ها رخ می دهد؟

۱. کاهش ویتامین C ۲. افزایش ویتامین C ۳. افزایش قند ۴. افزایش ویتامین A

۲۵- برای از بین بردن انگل های موجود در سطح سبزیجات و میوه های تازه از کدام محلول استفاده می شود؟

۱. آب کلر ۱۰ پی پی ام ۲. آب کلر ۳۰ پی پی ام ۳. آب کلر ۵۰ پی پی ام ۴. آب کلر ۸۰ پی پی ام

۲۶- اصطلاح Still Freezing به چه معنایی است؟

۱. انجماد ساکن ۲. انجماد با هوای سرد
۳. انجماد با تماس مستقیم ۴. انجماد با تماس غیر مستقیم

۲۷- ضریب تبدیل ارزش کالریکی کربوهیدرات، پروتئین و چربی بترتیب چقدر است؟

۱. ۳، ۵ و ۷ ۲. ۲، ۳ و ۸ ۳. ۴، ۴ و ۹ ۴. ۳، ۳ و ۹

۲۸- کدامیک جزء گروه اسکاونجرها محسوب می گردد؟

۱. اسید سیتریک ۲. نشاسته ۳. دی اکسید کلر ۴. ویتامین C

۲۹- یکی از مقاومترین آنزیم های موجود در برابر حرارت کدام است؟

۱. آمیلی کسیداز ۲. نیمو کسیداز ۳. هیدرولاز ۴. لیپو کسیداز

۳۰- کدام بعنوان ماده لیزا، بین مفاصل و اعضاء داخلی بدن نقش دارد؟

۱. چربی ۲. ویتامین ۳. آب ۴. پروتئین