

سری سوال: یک ۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱- با توجه به اینکه باید دمای شیر را پس از دوشش به ۴ درجه سانتی گراد رساند، گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. در این دما میزان فعالیت میکروارگانیسمها بسیار کند میشود.
۲. در این دما میزان فعالیت میکروارگانیسمها متوقف میشود.
۳. این دما بخاطر نگهداری شیر به مدت طولانی است.
۴. در این دما باکتریهای گرمادوست قادر به فعالیت نیستند.

۲- امروزه باچه فاصله زمانی شیر را به کارخانه تحویل میدهند؟

۱. سه بار در روز
۲. دو بار در روز
۳. یک بار در روز
۴. یک روز در میان

۳- جنس غشاء اطراف گویچه های چربی شیر چیست؟

۱. پروتئین و گلیکولیپید
۲. چربی و گلیکو پروتئین
۳. پروتئین و فسفولیپید
۴. گلیکوپروتئین و فسفولیپید

۴- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. اگر زنجیره هیدروکربنی اسیدآمینه دارای ۱-۳ اتم کربن باشد، اسید آمینه آبدوست است.
۲. اگر زنجیره هیدروکربنی اسیدآمینه دارای ۱-۳ اتم کربن باشد، اسید آمینه آبگریز است.
۳. اگر زنجیره هیدروکربنی اسیدآمینه دارای ۸-۱۰ اتم کربن باشد، اسید آمینه آبدوست است.
۴. اگر زنجیره هیدروکربنی اسیدآمینه دارای ۵-۳ اتم کربن باشد، اسید آمینه آبگریز است.

۵- کمبود کدام عوامل در جیره غذایی دام منجر به طعم نامطبوع در شیر میشود؟

۱. ویتامینهای C، A و آهن
۲. ویتامینهای E، A و سلنیوم
۳. ویتامینهای C، E و سلنیوم
۴. ویتامینهای E، D و آهن

۶- از کدام آنزیم موجود در شیر به منظور کنترل پاستوریزاسیون شیر در دمای ۸۰ درجه سانتی گراد استفاده میشود؟

۱. کاتالاز
۲. پراکسیداز
۳. فسفاتاز
۴. لیپاز

۷- از کدام باکتری به منظور رسیدن پنیر امانتال استفاده میشود؟

۱. استرپتوکوکوس ترموفیلوس
۲. لاکتوباسیلوس هلوتیکوس
۳. لاکتوباسیلوس کازی
۴. استرپتوکوکوس لاکتیس

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۸- کدام دسته از باکتریهای شیر آنزیم لیپاز تولید میکنند؟

۱. باکتریهای مولد اسید لاکتیک
۲. باکتریهای مولد اسید بوتیریک
۳. باکتریهای کلیفرم
۴. باکتریهای مولد فساد و گندیدگی

۹- کدامیک از میکروارگانیزمهای مولد ورم پستان در شیر سرد قادر به تکثیر است.

۱. استافیلوکوکوس اورئوس
۲. استرپتوکوکوس آگالاکتیه
۳. استرپتوکوکوس اوپریس
۴. اشیشیاکلی

۱۰- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. درجه حرارت شیری که به کارخانه تحویل داده میشود بیشتر از ۳۷ درجه سانتی گراد است.
۲. درجه حرارت شیری که به کارخانه تحویل داده میشود کمی بیش از ۴ درجه سانتی گراد است.
۳. درجه حرارت شیری که به کارخانه تحویل داده میشود کمتر از ۴ درجه سانتی گراد است.
۴. درجه حرارت شیری که به کارخانه تحویل داده میشود ۳۷ درجه سانتی گراد است.

۱۱- مقادیر اندک آنتی بیوتیک در شیر برای تهیه کدام یک از فرآورده های شیری نامطلوب است؟

۱. ماست و پنیر
۲. بستنی
۳. کره
۴. خامه

۱۲- هدف اولیه پاستوریزاسیون شیر چیست.

۱. از بین بردن تمام میکروارگانسمهایی غیر بیماری زا در انسان می باشند.
۲. از بین بردن تمام آنزیمهایی که باعث تغییر مزه و طعم شیر می شود.
۳. کشتن تمام میکروارگانسمهایی که قادر به ایجاد بیماری در انسان می باشند.
۴. از بین بردن تمام آنزیمهایی که قابلیت نگهداری شیر را کوتاه می کنند.

۱۳- کدام یک از دستگاههای تبادل حرارت در صنایع شیر، در سایر کارخانجات بعنوان کندانسور بکار میرود؟

۱. دستگاه تبادل حرارتی صفحه ای
۲. دستگاه تبادل حرارتی مجهز به تیغه تراش
۳. دستگاه تبادل حرارتی لوله ای
۴. دستگاه تبادل حرارتی صنعتی

۱۴- در کدام قسمت از یک دستگاه کامل پاستوریزه کننده شیر، شیر خام در مجاورت شیر پاستوریزه قرار میگیرد و گرم میشود؟

۱. تانک تراز
۲. پمپ جریان شیر
۳. بخش تبادل حرارت اولیه
۴. دستگاه جداکننده مواد ناخالص خارجی

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱۵- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. خامه کم چربی در شیرینی پزی استفاده میشود.
۲. خامه زده شده از خامه کم چرب تهیه میشود.
۳. خامه زده شده از خامه پر چرب تهیه میشود.
۴. برای قهوه از خامه پرچرب استفاده میشود.

۱۶- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. تمام میکرو ارگانسیمهای مقاوم به حرارت در شیر ترمیزه شده، وجود دارند.
۲. تمام میکرو ارگانسیمهای مقاوم به حرارت در شیر ترمیزه شده، نابود شده است.
۳. ترمیزاسیون منجر به تسریع در لیپولیز و تاخیر در پروتئولیز میشود.
۴. ترمیزاسیون منجر به تاخیر در لیپولیز و تسریع در پروتئولیز میشود.

۱۷- به کمک کدام آزمایش میتوان مطمئن شد که پروتئینهای موجود در شیر در مقابل حرارت مقاوم بوده و منعقد نمیشوند؟

۱. آزمایش کاتالاز
۲. آزمایش پراکسیداز
۳. آزمایش فسفاتاز
۴. آزمایش الکل

۱۸- برای استریلیزاسیون تجارتي فرآورده هایی که دارای اسیدیته زیادند، کدام روش مناسب است؟

۱. فرآیند UHT با روش مستقیم
۲. فرآیند UHT با روش غیر مستقیم
۳. پاستوریزاسیون تند با حرارت بالا
۴. استریلیزاسیون شیر بسته بندی شده

۱۹- حضور کدام یک از ممانعت کننده های طبیعی موجود در شیر، به محافظت نوزاد شیرخوار کمک میکند؟

۱. شوینده ها
۲. لاکتینها
۳. آنتی بیوتیکها
۴. ترکیبات چهارتایی آمونیوم

۲۰- ماده خام مورد استفاده برای تهیه کفیر کدامیک از گزینه های زیر است.

۱. شیر بز، میش و گاو
۲. شیر شتر و بز
۳. خامه
۴. دوغ

۲۱- پروبیوتیکها بیشتر از کدام دسته از باکتریها هستند؟

۱. باکتریهای مولد اسید بوتیریک
۲. باکتریهای مولد اسیدلاکتیک
۳. باکتریهای کلیفرم
۴. باکتریهای سرمادوست

۲۲- مزیت کره حاصل از خامه ترش چیست؟

۱. دوغ کره حاصل از این خامه PH کمتری دارد.
۲. خطر آلودگی محصول بعد از حرارت دادن خامه کمتر است.
۳. دوغ کره حاصل از این خامه PH بالاتری دارد.
۴. حساسیت این محصول نسبت به اکسیداسیون کمتر است.

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۲۳- کدام مورد از معایب خنک کردن سریع خامه در حرارت پایین است؟

۱. مقرون به صرفه نیست
۲. ایجاد کریستالهای مخلوط
۳. ایجاد حداقل چربی جامد
۴. ایجاد کریستالهای خالص

۲۴- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. مقدار زیاد یونهای سلنیوم و آهن در روغن باعث اکسیداسیون چربی میشود.
۲. مقدار زیاد یونهای مس و آهن در روغن باعث اکسیداسیون چربی میشود.
۳. مقدار زیاد یونهای مس و روی در روغن باعث اکسیداسیون چربی میشود.
۴. مقدار زیاد یونهای سلنیوم و سرب در روغن باعث اکسیداسیون چربی میشود.

۲۵- یکی از مهمترین ویژگیهای یک غشاء فرآپالایش چیست؟

۱. مقاومت آن نسبت به مواد اسیدی
۲. مقاومت آن نسبت به مواد قلیایی
۳. قابلیت عبور مقادیر زیاد تراویده آن
۴. قدرت باکتریولوژیکی پایین آن

۲۶- برای از بین بردن رسوبات پروتئین از روی غشاء تبادل آنیونی، از چه ترکیباتی استفاده میشود؟

۱. شستشو با مواد PH قلیایی بالا
۲. شستشو با مواد PH خنثی
۳. شستشو با مواد PH اسیدی بالا
۴. شستشو با مواد PH اسیدی ملایم

۲۷- کدام یک از انواع پنیر دارای رطوبت بیشتری است؟

۱. پنیر پارمزان
۲. پنیر چدار
۳. پنیر امانتال
۴. پنیر کاممبر

۲۸- افزودن کدام ماده به شیر مورد استفاده برای تهیه پنیر، در انعقاد شیر بی تاثیر است؟

۱. آنزیمهای پروتئولیتیک
۲. کلرید پتاسیم
۳. اسیدی کردن کازئین
۴. رساندن PH شیر به نقطه ایزو الکتریک

۲۹- گاز و باد کردگی زود هنگام در پنیر فتا چه دلیلی دارد؟

۱. تعداد زیاد کلیفرمها
۲. تعداد زیاد باکتریهای مولد اسید لاکتیک
۳. تعداد زیاد لاکتوباسیلوس پلاتاروم
۴. تعداد زیاد باکتریهای مولد اسید بوتیریک

۳۰- دما و PH مناسب برای فعالیت آنزیم رنین در تهیه پنیر کدام است؟

۱. PH=5/4 و دمای ۴۰-۳۰
۲. PH=4/4 و دمای ۴۰-۳۵
۳. PH=6/4 و دمای ۳۵-۳۰
۴. PH=7/4 و دمای ۳۰-۲۵