

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول بسته بندی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۰

۱- بهترین نوع مواد اولیه بسته بندی برای صادرات مواد غذایی کدام است؟

۰۱. مقوای آونی  
۰۲. ظروف شیشه ای  
۰۳. ظروف پلاستیکی یک بار مصرف  
۰۴. ظروف چندبار مصرف

۲- کدام یک جزء ویژگیهای ظروف شیشه ای نمی باشد؟

۰۱. غیرقابل نفوذ و فاقد بو  
۰۲. استحکام خوب  
۰۳. طعم و مزه محصول بسته بندی شده در شیشه دچار تغییر محسوس می شود.  
۰۴. امکان رویت محصول توسط خریدار

۳- نقش سدیم و پتاسیم در هنگام تهیه ظروف شیشه ای چیست؟

۰۱. ذوب کننده  
۰۲. تثبیت کننده  
۰۳. تقویت کننده  
۰۴. شفاف کننده

۴- مزیت شیشه های بوروسیلیکاته در مقایسه با شیشه های سودالایم سیلیکاته چیست؟

۰۱. جلوگیری از عبور نور  
۰۲. انبساط حرارتی کمتر  
۰۳. شفافیت بیشتر  
۰۴. انبساط حرارتی بیشتر

۵- حجم مناسب برای دهانه جار شیشه ای برای کنسرو نمودن مواد غذایی چه میزان است؟

۰۱. ۴ - ۶٪  
۰۲. ۶ - ۸٪  
۰۳. ۵ - ۱۰٪  
۰۴. ۸ - ۱۲٪

۶- بکارگیری کدام یک از درپوش های زیر برای حفظ خلأ در جار شیشه غذای کودک مناسب می باشد؟

۰۱. درپوش از داخل بسته شونده  
۰۲. درپوش Twist off  
۰۳. درپوش پرس بدون پیچ  
۰۴. درپوش Steri Cap

۷- انتخاب میزان قلع مصرفی در قلع اندود کردن به کدام گزینه زیر بستگی ندارد؟

۰۱. نوع ورق فولاد  
۰۲. طول عمر نگهداری محصول  
۰۳. نوع مواد غذایی  
۰۴. درجه حرارت انبار

۸- برای بسته بندی مواد غذایی با خوردگی کم یا فاقد خوردگی از کدام نوع فولاد استفاده می شود؟

۰۱. L  
۰۲. MRMC  
۰۳. LMS  
۰۴. MS

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول بسته بندی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۰

۹- کدام گزینه از مزایای ورقهای فولاد فاقد قلع در مقایسه با فولاد قلع اندود شده می باشد؟

۱. دارا بودن نقطه ذوب بالاتر و امکان بکارگیری درجه حرارت های بالاتر در کوره و کوتاهتر بودن زمان پخت
۲. امکان بکارگیری ورقه های فولاد عاری از قلع در ساخت بدنه قوطی و جوشکاری با سرب
۳. امکان حذف مرحله لاک اندود کردن در ورقه های فولاد عاری از قلع و کاهش هزینه های تولید
۴. مقاومت بالاتر ورقه های فولاد عاری از قلع در مقابل خوردگی

۱۰- از قوطی فلزی قلع اندود شده با یک پوشش لاک آستر برای کدام دسته از مواد غذایی زیر بهره می گیرند؟

۱. میوه های کم رنگ
۲. میوه های پر رنگ
۳. فراورده های گوشتی
۴. سبزیجات

۱۱- در ساخت قوطی به روش لحیم هدف از عملیات تستر (Tester) چیست؟

۱. دوخت کف قوطی
۲. قرار دادن قوطی های آماده در کارتن
۳. تست دوخت قوطی توسط فشار هوا
۴. سرد شدن لحیم توسط فن های هوا

۱۲- چرا ورقهای TFS برای فرآیند DWI مناسب نیستند؟

۱. زیرا لایه کروم، چکش کاری حلقه های آهنی را نمی تواند تحمل کند.
۲. زیرا قابلیت لاک خوردن در دو سطح را ندارند.
۳. زیرا ورقهای TFS از ضخامت بسیار بالایی برخوردارند.
۴. بدلیل منافذ بسیار ریز در ورقهای TFS و سهولت پاره شدن آن

۱۳- کدامیک از عوامل مؤثر در خوردگی قوطی فلزی، جزء عوامل داخلی مربوط به قوطی فلزی می باشد؟

۱. pH مواد غذایی
۲. پیگمانهای مواد غذایی
۳. اکسیژن باقی مانده در مواد غذایی
۴. نسبت پوشش قلع به قطر فولاد

۱۴- هدف از امتزاج فویل آلومینیومی با کاغذ، کارتن و سلوفان کدام گزینه است؟

۱. کاهش حساسیت مکانیکی
۲. افزایش دانسیته یا وزن مخصوص
۳. کاهش هزینه های تولید
۴. کاهش انتقال آلومینیوم به مواد غذایی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول بسته بندی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۰

۱۵- کدام گزینه در مورد ظروف آلومینیومی صحیح می باشد؟

۱. فویل آلومینیوم بطور طبیعی حاوی منافذ بسیار ریز می باشد.
۲. برای بسته بندی مواد غذایی حساس به اکسیژن و رطوبت مناسب می باشد.
۳. فویل آلومینیوم بدون لاک از انعطاف پذیری بالایی برخوردار است.
۴. از لحاظ محیط زیست بازیابی آن امکان پذیر بوده و حجم زباله کمتری دارد.

۱۶- کدام یک از گزینه های زیر در ارتباط با پلاستیکها صحیح نمی باشد؟

۱. پلاستیکها دارای وزن مخصوص کم و قیمت نسبتاً نازل هستند.
۲. پلاستیک ها به انرژی بیشتری در تولید و شکل دهی نسبت به قوطی فلزی و بطری شیشه ای نیاز دارند.
۳. پلاستیکها از قابلیت شکل پذیری بالایی در دستگاه های اتوماتیک بسته بندی برخوردار هستند.
۴. با اضافه کردن افزودنی هایی می توان خصوصیات پلاستیکها را بهبود بخشید.

۱۷- کدام یک از مواد زیر جزء ترموپلاستیکها محسوب نمی شود؟

۱. پلی اتیلن
۲. پلی پروپیلن
۳. پلی وینیل کلراید
۴. ترموست ها

۱۸- با ارزشترین خصوصیات فیلم های سلوفان ..... می باشد.

۱. سهولت کار آنها در ماشین بسته بندی با سرعت بالا
۲. انبساط پذیری و قابلیت جذب آب
۳. نفوذپذیری به بخار آب و رطوبت
۴. خاصیت تا خوردن

۱۹- برای بهبود قابلیت دوخت فیلمهای PET توسط المنت حرارتی، کدام یک از روشهای زیر مؤثر می باشد؟

۱. امتزاج با PA
۲. امتزاج با PC
۳. امتزاج با PVDC
۴. امتزاج با LDPE

۲۰- افزایش وزن مولکولی در پلی اتیلن با دانسیته زیاد (HDPE) سبب ایجاد کدام خصوصیت در آن می گردد؟

۱. کاهش مقاومت در مقابل کشش
۲. کاهش مقاومت در مقابل اصطحاک
۳. افزایش مهاجرت در آنها
۴. افزایش نفوذپذیری بخار آب

۲۱- هدف از کوپلیمریزه کردن پروپیلن با اتیلن چیست؟

۱. افزایش شفافیت پلی پروپیلن
۲. کاهش نفوذپذیری آن در برابر روغن
۳. ایجاد قابلیت دوخت حرارتی
۴. افزایش مقاومت آن در برابر سرما

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول بسته بندی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۰

۲۲- کدام یک از گزینه های زیر در ارتباط با فیلم پلی وینیل کلراید (PVC) صحیح می باشد؟

۱. برای مواد غذایی استریل شده و منجمد شده استفاده می گردد.
۲. شکل پذیری آن در برابر حرارت، مطلوب است.
۳. کاربرد آن برای بطری های الکل مجاز شمرده شده است.
۴. شکل پذیری آن در برابر حرارت، مطلوب نیست.

۲۳- کدام یک از مواد زیر به ندرت برای بسته بندی مواد غذایی بکار می رود و دلیل آن چیست؟

۱. پلی کربنات زیرا این فیلم بسیار گران است.
۲. پلی وینیل کلراید زیرا قابل نفوذ به گازهاست.
۳. پلی اتیلن زیرا قابلیت دوخت حرارتی ندارد.
۴. پلی اتیلن ترفتالات زیرا قابل نفوذ به روغن می باشد.

۲۴- ترتیب قرار گرفتن لایه های سازنده فیلمهای مرکب دوی پک (Doypack) از خارج به داخل و نقش هر یک از لایه ها کدام است؟

۱. سلوفان (ممانعت کنندگی)/ فویل آلومینیوم (مقاومت فیزیکی)/ پلی استر (دوخت پذیر)
۲. پلی اتیلن (ممانعت کنندگی)/ پلی پروپیلن (مقاومت فیزیکی)/ فویل آلومینیوم (دوخت پذیر)
۳. پلی اتیلن (چاپ پذیری)/ فویل آلومینیوم (دوخت پذیر) / سلوفان (ممانعت کنندگی)
۴. سلوفان (چاپ پذیری)/ فویل آلومینیوم (ممانعت کنندگی)/ پلی اتیلن (دوخت پذیر)

۲۵- کدام یک از گزینه های زیر در ارتباط با کاغذ پارشمنت صحیح نمی باشد؟

۱. از خمیر خالص و رنگبری نشده به روش فورداینر ساخته می شود.
۲. به رطوبت و روغن های معدنی، گیاهی و حیوانی مقاوم می باشد.
۳. کاغذ سلولزی خالص است که عاری از مواد افزودنی است.
۴. کاغذی است که در خمیر آن از افزودنیهای غیر فیبری استفاده می شود.

۲۶- منظور از کاغذ پوستی تقلیدی چیست؟

۱. کاغذ مقاوم به روغن
۲. کاغذ مقاوم به رطوبت
۳. کاغذ مقاوم به بخار
۴. کاغذ چاپ

۲۷- کدام یک از انواع کاغذهای زیر برای بسته بندی کره قابل استفاده است؟

۱. کاغذ زوروقی
۲. کاغذ بدون کرپ
۳. کاغذ کرپ دار
۴. کاغذ پارشمنت

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول بسته بندی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: علوم و مهندسی صنایع غذایی، مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۰۰

۲۸- برای بسته بندی آدامس استفاده از کدام ماده بسته بندی مناسبتر است؟

۱. کاغذ لامینه شده با فویل آلومینیوم

۲. کاغذ کرپ دار

۴. PVDC

۳. LDPE

۲۹- منظور از سیستم بسته بندی اسپتیک چیست؟

۱. استفاده از فیلم های پلاستیکی ساده در بسته بندی محصولات مایع با pH خنثی

۲. پر کردن محصول استریل درون ظروف استریل و دوخت هرمتیک ظرف در شرایط اسپتیک

۳. بسته بندی های فعال میکروویو برای محصولات نشاسته ای و سبزی ها

۴. شرایط تولید مداوم و غیراستریل و لزوم آلودگی زدایی نهایی پس از بسته بندی محصول

۳۰- در میکروویو از کدام یک از ظروف زیر نمی توان برای پختن یا گرم کردن غذا استفاده نمود؟

۱. ظروف شیشه ای

۲. ظروف سرامیکی

۳. ظروف پلاستیکی

۴. ظروف فلزی