

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- کدامیک از موارد زیر جزء پنج P اصلی در بازاریابی نمی باشد؟

۱. Product . ۲. Price . ۳. Place . ۴. Palate

۲- عبارت صحیح را در رابطه با بسته بندی مواد غذایی مشخص نمایید؟

۱. بسته بندی تا حد امکان نباید به گونه ای باشد که ماده غذایی قابل رویت باشد.
۲. با استفاده از بسته بندی می توان هزینه حمل و نقل را ۴/۲ درصد کاهش داد.
۳. یکی از قدیمی ترین ظروف بسته بندی آلومینیوم می باشد.
۴. بسته های شیشه ای نوعی کمپلکس فسفات می باشند.

۳- به منظور تولید شیشه پیرکس از کدام ترکیب زیر می توان استفاده نمود؟

۱. اکسید بوریک
۲. دولمیت با اکسید آلومینیوم
۳. اکسید آهن
۴. ذغال چوب

۴- کدام عامل زیر سبب افزایش مقاومت شیشه در هنگام بسته بندی می شود؟

۱. اکسید سیلیکات
۲. بی کربنات سدیم
۳. آهک آب ندیده
۴. سریع خنک کردن شیشه تولیدی

۵- درب مورد استفاده برای دربندی ظروف شیشه ای پر شده با کدامیک از مواد غذایی زیر از نوع درپوش های دوخت خلأ می باشد؟

۱. حاوی مواد غذایی حساس به حرارت
۲. حاوی مواد غذایی حساس به قارچ
۳. حاوی مواد غلیظ و نیمه جامد
۴. حاوی مواد غذایی حساس به نور

۶- بادکردگی قوطی های کنسرو و ایجاد سوراخ (Perforation) بیشتر تحت تأثیر کدام گاز صورت می گیرد؟

۱. اکسیژن
۲. هیدروژن
۳. گوگرد
۴. دی اکسیدکربن

۷- بهترین نوع فولاد که برای قوطی سازی استفاده می شود کدام است؟

۱. L
۲. MC
۳. MS
۴. MR, MC

۸- برای بسته بندی مواد غذایی منجمد شده کدام نوع فولاد مناسبتر می باشد؟

۱. L
۲. MC
۳. MS
۴. MR, MC

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

۹- هدف از قلع اندود کردن قوطی فلزی چیست؟

۰۱. جلوگیری از واکنش ماده غذایی با ظرف

۰۲. سهولت چسبیدن لاک به قوطی

۰۳. جلوگیری از زنگ زدن قوطی

۰۴. سهولت چسبیدن لاک به قوطی و جلوگیری از زنگ زدن آن

۱۰- به منظور افزایش طول عمر شیر تغلیظ شده به مدت یک سال، کدام نوع قوطی فلزی قلع اندود شده پیشنهاد می گردد؟

TFS .۴

E3 .۳

E2 .۲

T-1, T-2 .۱

۱۱- برای بسته بندی کدام ماده غذایی و به چه دلیل می توان از قوطی های قلع بدون لاک استفاده نمود؟

۰۲. مواد گوشتی - مناسب برای استریلیزاسیون طولانی

۰۱. مواد پروتئینی - افزایش مقاومت حرارتی

۰۴. مواد پرچرب - کاهش اکسیداسیون

۰۳. پرتقال - نگهداری طعم و رنگ

۱۲- متداولترین و مناسبترین روش دوخت درز قوطی های فلزی کدام است؟

۰۲. دوخت درز جوش

۰۱. دوخت لحیم

۰۴. استفاده از دوخت های حرارتی شدید

۰۳. دوخت مضاعف با لحیم و جوش درز

۱۳- ظروف حاصل از کدام روش ساخت قوطی های فلزی زیر برای بسته بندی نوشابه های گازدار مناسبتر می باشد؟

DRI .۴

open-Top .۳

DRD .۲

DWI .۱

۱۴- کدام گزینه روش صحیح جلوگیری از زنگ زدگی قوطی فلزی می باشد؟

۰۲. پاک کردن چربی ها با آب اشباع از مواد قلیایی

۰۱. شستشو با ذرات نمک اسیدی

۰۴. رعایت درجه حرارت لازم هنگام تخلیه هوای قوطی ها

۰۳. کارتن کردن خیس قوطی ها

۱۵- در صورتی که در قوطی های فلزی خوردگی با سیاه شدن میوه ها همراه باشد، احتمال حضور کدام ترکیب زیر در میوه

کنسرو شده بیشتر است؟

۰۴. نیترات

۰۳. تیامین

۰۲. لسیتین

۰۱. تانن

۱۶- کدام گزینه جزء مزایای ظروف آلومینیومی می باشد؟

۰۲. مقاوم در برابر خوردگی و سبک بودن آن

۰۱. مناسب برای مواد غذایی حساس به اکسیژن و رطوبت

۰۴. دوخت پذیری با المنت حرارتی

۰۳. امکان گرمایش در ماکروویو

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

۱۷- منظور از بسته بندی Camcoat کدام است؟

۱. فویل آلومینیوم که با مواد پلاستیکی امتزاج شده باشد
۲. قوطی های فلزی که با لاک امتزاج شده باشد
۳. فویل آلومینیوم که با کاغذ امتزاج شده باشد
۴. فویل آلومینیوم که با ونیل رزین امتزاج شده باشد

۱۸- کدام ترکیب زیر به منظور افزایش چسبندگی در فیلم های LLDPE استفاده می گردد؟

۱. پلی اتیلن
۲. دی سولفونیک اسید
۳. ۲-۴ دی هیدروکسی بنزوفنون
۴. گلیسرول منوالئات

۱۹- کدامیک جزء ویژگی های پلی پروپیلن نمی باشد؟

۱. شفافیت بالا
۲. استحکام خوب
۳. غیرقابل نفوذ به روغن
۴. مقاومت آن در برابر کشش و ضربه پذیری دو برابر بیشتر از HDPE است.

۲۰- جهت بسته بندی تخم مرغ کدامیک از انواع پلی استیرن مناسب می باشد؟

۱. پلی استیرن استاندارد
۲. پلی استیرن با پلی مریزات
۳. پلی استیرن با کوپلیمریزات
۴. پلی استیرن به شکل چیپس

۲۱- کدامیک از بسته بندی های زیر جزء بسته بندی های سخت از نوع Form/fill/seal می باشد؟

۱. کی پاک
۲. دیوپاک
۳. Letpake
۴. تتراپک

۲۲- منظور از اصطلاح فلوت در مقوا کدام است؟

۱. مقوای آستر
۲. عاج و شیار داخل مقوا
۳. مقوای یک رویه
۴. مقوای کرافت

۲۳- بهترین ماده بسته بندی برای بسته بندی گوشت کدام گزینه است؟

۱. PVC
۲. PE
۳. PS
۴. PET

۲۴- کدام روش بسته بندی مرغ، زمان ماندگاری محصول را بیشتر افزایش می دهد؟

۱. پوشش های PVC با افزودن گاز CO_2
۲. پوشش های پلی آمیدها با افزودن گاز CO_2
۳. پوشش های PVC با افزودن گاز N_2
۴. پوشش های پلی آمیدها با افزودن گاز N_2

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

۲۵- به منظور قهوه ای و برشته کردن فرآورده های غذایی در مایکروویو از کدام نوع بسته بندی استفاده می گردد؟

۱. بسته های منعکس کننده
۲. فیلم های توسعه یافته
۳. مقوا و کاغذ دارای پوشش
۴. سرامیک شیشه ای

۲۶- منظور از سیستم اسپتیک کدام است؟

۱. استریل تجارتي محصول در ظروف با دوخت هرمتیک
۲. فرآوری معمولی و سیستم بسته بندی در شرایط اسپتیک
۳. محصولی فرآوری شده با حداقل اسپورها
۴. محصولی فرآوری شده با حذف تمام پاتوژن ها

۲۷- کدام گزینه جزء مزایای سیستم اسپتیک می باشد؟

۱. هزینه سرمایه گذاری کم می باشد.
۲. برای تمام فازهای ماده قابل استفاده است.
۳. با دمای بالا و زمان کوتاه محصول مرغوب حاصل می گردد.
۴. ظرفیت سیستم بالا می باشد.

۲۸- کدام گزینه نیازی به برچسب زنی روی محصول برای آگاهی دادن به مصرف کننده ندارد؟

۱. وزن کل
۲. تاریخ تولید و انقضاء
۳. آدرس تولید کننده
۴. بازار مصرف

۲۹- در کدام ماده غذایی زیر باید تاریخ انقضاء مشخص باشد؟

۱. سیب زمینی
۲. قهوه وچای با حجم زیاد بسته بندی
۳. تخم مرغ
۴. نوشابه های ۵ لیتری

۳۰- در بسته بندی های MAP کدام گاز مانع اکسیداسیون رنگدانه ها می گردد؟

۱. N_2
۲. CO_2
۳. H_2
۴. SO_2