



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶

- ۱- نمک های کلسیم کازئین آلفا و بتا در آب به ترتیب به چه حالتی هستند؟
۰۱. محلول، محلول
۰۲. غیر محلول، غیر محلول
۰۳. محلول، غیر محلول
۰۴. غیر محلول، محلول
- ۲- در فرآیند رسوب میسل کازئین به وسیله اسید، کدام ماده در شیر حل شده و ایجاد کلسیم یونیزه می کند؟
۰۱. کازئین موجود در شیر
۰۲. لاکتوآلبومین موجود در شیر
۰۳. فسفات کلسیم کلئیدی موجود در شیر
۰۴. فسفات منیزیم کلئیدی موجود در شیر
- ۳- ساختمان غشای نازک اطراف گویچه چربی شیر را کدام ترکیبات تشکیل می دهد؟
۰۱. پروتئین و آنزیم
۰۲. پروتئین و فسفولیپید
۰۳. اسیدآمینه و آنزیم
۰۴. آنزیم و فسفولیپید
- ۴- چگونه مشخص می شود که آیا شیر متعلق به یک حیوان با پستان سالم یا بیمار است؟
۰۱. مقدار فسفاتاز شیر
۰۲. مقدار کاتالاز شیر
۰۳. مقدار لاکتاز شیر
۰۴. مقدار فروکتاز شیر
- ۵- کدام ماده به ترتیب در شیر بالاتر از آغوز و کدام ماده در شیر کمتر از آغوز می باشد؟
۰۱. پتاسیم، ویتامین آ
۰۲. ویتامین ب، لاکتوز
۰۳. منیزیم، گلوکز
۰۴. سدیم، فروکتوز
- ۶- از کدامیک از موارد زیر برای افزایش قدرت لخته شدن شیر استفاده می شود؟
۰۱. کرینات کلسیم
۰۲. کلرید کلسیم
۰۳. کلرید سدیم
۰۴. کرینات سدیم
- ۷- بیشترین اثر باکتری کشی نمک در تولید فرآورده ها، چه زمانی است؟
۰۱. افزودن نمک در زمان فعالیت متابولیکی باکتریها
۰۲. افزودن نمک به فرآورده، دردمای ۲۰ درجه سانتی گراد
۰۳. افزودن نمک به فرآورده، در حضور آنزیم
۰۴. افزودن نمک در زمان توقف فعالیت متابولیکی باکتریها
- ۸- در تهیه پنیر فتا، نمک پاشی در چه زمانی انجام می شود؟
۰۱. زمان افزودن باکتری های مولد اسید لاکتیک
۰۲. زمان افزودن کلرید کلسیم
۰۳. در پایان به آب پنیر افزوده می شود.
۰۴. زمانی که لخته قوام و چسبندگی لازم را پیدا کرد.
- ۹- کدام یک از انواع پنیر قابل جویدن و همچنین خرد کردن است؟
۰۱. پنیر خامه ای
۰۲. پنیر کاتیج
۰۳. پنیر سرخ کردنی
۰۴. پنیر فتا



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶

۱۰- در کدام روش خشک کردن شیر از هوای داغ استفاده می شود؟

۱. خشک کردن به روش اسیدی
۲. خشک کردن به روش چرخان
۳. خشک کردن به روش افشان
۴. خشک کردن به روش مولکولی

۱۱- در صورت فاسد شدن ماست چه ترکیباتی در آن ایجاد می شود؟

۱. مونوکسید کربن
۲. دی اکسید کربن
۳. دی اکسید گوگرد
۴. پراکسید هیدروژن

۱۲- مصرف کدام ترکیب در تخم مرغ باعث نرمی پوست می شود؟

۱. کلسترول
۲. تری گلیسرید
۳. لسیتین
۴. آویدین

۱۳- نام رنگدانه قهوه ای پوست چیست ؟

۱. لانولین
۲. استر بیلوردین
۳. پورفیرین
۴. اووسیانین

۱۴- کاهش اندازه کیسه هوایی چه تاثیری بر مرغوبیت تخم مرغ دارد؟

۱. کاهش مرغوبیت
۲. افزایش مرغوبیت
۳. بستگی به PH هم دارد.
۴. بستگی به دما هم دارد.

۱۵- کدام گزینه معادل سفیده تخم مرغ است؟

۱. آلبومین
۲. گلوبولین
۳. گاماگلوبولین
۴. آلبومن

۱۶- قسمت عمده چربی های زرده تخم مرغ کدام هستند؟

۱. کلسترول
۲. تری گلیسرید
۳. لسیتین
۴. اسیدهای چرب آزاد

۱۷- هر تخم شترمرغ معادل چند تخم مرغ می باشد؟

۱. ۲۰
۲. ۳۰
۳. ۱۰
۴. ۵

۱۸- رقیق شدن سفیده غلیظ تخم مرغ را چگونه می توان کنترل کرد؟

۱. اتاقلک هوا
۲. منافذ پوسته آهکی
۳. عبور نور
۴. حرارت

۱۹- چرا سفیده محل نامناسبی برای رشد باکتری ها است ؟

۱. به علت اسیدی بودن سفیده
۲. به علت خنثی بودن سفیده
۳. به علت قلیایی بودن سفیده
۴. به علت داشتن آنزیمهای زیاد



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶

۲۰- وجود حباب در تخم مرغ و تعداد زیادی حفره هوایی کوچک و متحرک، نشانه چیست؟

۰۱. بیمار بودن مرغ
۰۲. گرمای هوا
۰۳. خلل و فرج پوسته تخم مرغ
۰۴. کهنگی تخم مرغ

۲۱- بیشترین میزان اسیدهای چرب غیر اشباع با پیوند دوگانه متعدد، در کدام گزینه وجود دارد؟

۰۱. گوشت طیور
۰۲. جگر گوساله
۰۳. گوشت گاو
۰۴. گوشت مرغابی

۲۲- سیتوپلاسم تارهای عضلانی چه نام دارد؟

۰۱. سارکوپلاسم
۰۲. نوروپلاسم
۰۳. آندوپلاسم
۰۴. مایوپلاسم

۲۳- کدام ماده باعث نرم شدن گوشت بعد از جمود نعشی می شود؟

۰۱. آنزیم های لیزوزیم
۰۲. آنزیم های میتوکندری
۰۳. آنزیم های لیپیدی
۰۴. آنزیمهای سیتو کرومی

۲۴- انقباض عضله با حضور کدام یون انجام می شود؟

۰۱. آهن
۰۲. منیزیم
۰۳. کلسیم
۰۴. کلر

۲۵- پایداری اکسی هموگلوبین در گوشت به چه عاملی بستگی دارد؟

۰۱. ادامه وجود هیدروژن
۰۲. ادامه وجود اکسیژن
۰۳. ادامه وجود میوگلوبین
۰۴. ادامه وجود آنزیم

۲۶- کاشکورا جزء کدام یک از دسته بندی های زیر است؟

۰۱. پشم
۰۲. کرک
۰۳. کرک خام
۰۴. مو

۲۷- علت ایجاد تار هتروتیپ چیست؟

۰۱. کانال مدولر نسبتا بزرگ
۰۲. تغییر وضعیت غذایی
۰۳. کانال مدولر نسبتا کوچک
۰۴. بیماری گوسفند

۲۸- چرا وزن مخصوص مدولا پایین است؟

۰۱. به علت وجود حفره های بزرگ در سلول های بزرگ موجود در مدولا
۰۲. به علت وجود حفره های کوچک در سلول های کوچک موجود در مدولا
۰۳. به علت وجود سلول های تو خالی کوچک در مدولا
۰۴. به علت وجود سلول های تو خالی بزرگ در مدولا



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶

۲۹- چرا تراکم فولیکول ها در پوست گوسفندان مریнос زیاد است؟

۰۱. بیشتر بودن نسبت فولیکول های ثانویه
۰۲. بیشتر بودن نسبت فولیکول های اولیه
۰۳. مساوی بودن نسبت فولیکول های اولیه و ثانویه
۰۴. نازک بودن پوست گوسفندان مریнос

۳۰- مقدار آب موجود در شیر به چه عاملی وابسته است و پروتئین اصلی شیر کدام است؟

۰۱. ماده خشک، آلبومین
۰۲. آلبومین، گاماگلوبولین
۰۳. آلفالاکتوآلبومین، چربی
۰۴. لاکتوز، کازئین

WWW.PNUNA.COM