



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: --

نام درس: شیمی و تکنولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی / کُد درس: شیمی کاربرد ۱۱۱۴۰۷۵

مجاز است.

استفاده از: --

۱. کدامیک از گزینه های زیر صحیح است؟
 - الف. فراورش به وسیله حرارت تغییری در کیفیت غذایی ایجاد نمی کند.
 - ب. حرارت ارزش حیاتی پروتئینها را افزایش می دهد.
 - ج. حرارت روند اکسایش لیپیدها را کاهش می دهد.
 - د. حرارت باعث انهدام برخی از انواع ویتامینها می شود.
۲. کدام گزینه در مورد جریان آشفته صحیح است؟
 - الف. عدد رینولدز بزرگتر از ۴۰۰۰ نشانه جریان آشفته است.
 - ب. در جریان آشفته ، ضخامت لایه مرزی بیشتر است.
 - ج. در جریان آشفته قطعات سیال در یک جهت حرکت می کنند.
 - د. افت انرژی ناشی از اصطکاک در جریان آشفته کمتر از جریان آرام است.
۳. در کدامیک دسته بندی بر اساس طول، قطر، آسیبهای سطحی ، نحوه قرار گرفتن قطعات بر روی نقاله و نیز رنگ غذاها صورت می گیرد؟
 - الف. غربالها با منافذ متغیر
 - ب. فراورش تصویری
 - ج. غربالهای با منافذ ثابت
 - د. دسته بندی کننده هوایی
۴. دسته بندی کردن بر مبنای کدام مورد زیر از بقیه روشها دقیق تر است؟
 - الف. وزن
 - ب. طول
 - ج. قطر
 - د. رنگ
۵. ترکیب نیروهای ضربه ای و برشی در مورد خرد کردن چه غذاهایی به کار می رود؟
 - الف. غذاهای سخت
 - ب. غذاهای با ساختمان الیافی
 - ج. غذاهای نرم
 - د. غذاهای دانه ای
۶. کدام گزینه در مورد اختلاط صحیح است؟
 - الف. اختلاط اثر حفاظتی دارد.
 - ب. اختلاط فقط برای تسهیل فراورش به کار می رود.
 - ج. اختلاط تغییری در وضع ظاهری غذا ایجاد نمی کند.
 - د. اختلاط اثر مستقیمی بر زمان ماندگاری دارد.
۷. کدام روش برای روغن گیری از دانه ها به کار می رود؟
 - الف. تخمیر
 - ب. استخراج با حلال
 - ج. فراورش پیوسته
 - د. خرد کردن
۸. کدامیک از مزایای تغلیظ غشایی نسبت به روش تبخیر است؟
 - الف. نیاز به دیگ بخار
 - ب. عدم آلودگی غشاء
 - ج. تغییر خواص غذایی
 - د. از دست نرفتن مواد فرار



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: --

نام درس: شیمی و تکنولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی / کُد درس: شیمی کاربرد ۱۱۱۴۰۷۵

مجاز است.

استفاده از:

۹. مهمترین عامل در کنترل سرعت نفوذ حل شده ها از غشاهای اسمز معکوس کدام است؟
الف. ترکیب شیمیایی غشاها
ب. فشار
ج. تغییر سرعت جریان
د. افزایش غلظت مواد حل شده
۱۰. کدام گزینه از خصوصیات آنزیمهای صنعتی است؟
الف. افت زیاد در کیفیت غذا
ب. دمای بالای عملیات
ج. مصرف انرژی زیاد
د. تغییرات کاملاً انتخابی در غذاها
۱۱. در تخمیر سبزیها کدامیک بیشتر تولید می شود؟
الف. لاکتر باسیلها
ب. پدیوکولاکها
ج. استرپتوکوکها
د. لوکونوستوکها
۱۲. برای تخمیر خیار و زیتون گونه های مختلفی از کدام باکتریها در شرایط بی هوازی رشد می کنند؟
الف. لاکتیک اسید
ب. استیل متیل کربنیول
ج. فرمالدهید
د. مالتیک اسید
۱۳. روش مهم صنعتی فرآیند کورلی وود برای تهیه کدامیک به کار می رود؟
الف. پنیر
ب. نوشابه
ج. خمیر
د. سویا
۱۴. کدامیک از خصوصیات استفاده از تابش دهی است؟
الف. نیاز به حرارت دادن غذا دارد.
ب. انرژی مصرفی بسیار زیاد است.
ج. غذاهای تازه را نمی توان به این روش حفاظت کرد.
د. غذاهای منجمد را نیز می توان در معرض تابش قرار داد.
۱۵. آنزیم مقاوم در برابر حرارت که در اغلب سبزیها یافت می شود، کدام است؟
الف. پروکسیداز
ب. لیپاز
ج. لاکتاز
د. پروتئاز
۱۶. کدام گزینه در مورد روش پاستوری کردن صحیح است؟
الف. یک فرآیند حرارتی نسبتاً ملایم است.
ب. پاستوری کردن روی زمان ماندگاری اثر ندارد.
ج. تغییر زیادی در خواص ظاهری مواد بر جای می گذارد.
د. ارزش غذایی مواد را زیاد تغییر می دهد.
۱۷. علت اصلی تغییر رنگ آب میوه ها، واکنش آنزیمی توسط کدامیک است؟
الف. فسفاتاز
ب. لاکتاز
ج. کاتالاز
د. پلی فنول اکسیداز
۱۸. نفوذ گرما به درون کدام نوع قوطیها سریعتر است؟
الف. قوطیهای بزرگ
ب. قوطیهای فلزی
ج. قوطیهای شیشه ای
د. قوطیهای کوتاه



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: --

نام درس: شیمی و تکنولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی/ کُد درس: شیمی کاربردی ۱۱۱۴۰۷۵



مجاز است.

استفاده از:

۲۸. پایداری امولسیون‌ها به کدام عامل زیر بستگی ندارد؟

الف. اندازه ذرات در فاز پاشیده

ب. نیروهای سطحی مؤثر بر سطوح ذرات

ج. گرانیروی فاز پاشیده

د. نوع و مقدار ماده امولسیون‌ساز

۲۹. کدام آنزیم زیر برای تولید شیرین کننده محتوی فرکتوز زیاد از گلوکز به کار می‌رود؟

الف. لاکتاز

ب. گلوکز ایزومراز

ج. انیورتاز

د. آلفا آمیلاز

۳۰. فرایندی که در آن محصول قبل از انتقال به قوطی‌های عقیم شده، عقیم شود و پر کردن قوطی‌ها نیز در محیط کاملاً بهداشتی صورت گیرد چه نام دارد؟

الف. فرایند فرادما

ب. پاستوریزاسیون

ج. تابش‌دهی

د. پلانچینگ