



تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰ سری سوال: یک ۱

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱- استفاده از کدام ماده کربوژنی باعث کیفیت بهتر ماده غذایی منجمد می شود؟

- ۱. دی اکسید کربن مایع
- ۲. کلرید کلسیم
- ۳. نیتروزن مایع
- ۴. پروپیلن گلیکول

۲- کدام درجه حرارت برای فعالیت آنزیمها مناسب است؟

- ۱. ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد
- ۲. ۳۵-۳۰ درجه سانتیگراد
- ۳. ۴۰-۳۵ درجه سانتیگراد
- ۴. ۴۵-۴۰ درجه سانتیگراد

۳- اکثر مخمرها دارای کدام شکل ظاهری هستند؟

- ۱. کروی
- ۲. میله ای
- ۳. مارپیچی
- ۴. باسیلی

۴- در مقادیر بسیار پایین فعالیت آب در ماده غذایی کدام واکنش بیشتر اتفاق می افتد؟

- ۱. واکنش هیدرولیزی
- ۲. قهوه ای شدن غیر آنزیمی
- ۳. اکسیداسیون چربی
- ۴. فعالیتهای آنزیمی

۵- کدامیک جزء مواد غذایی بسیار اسیدی می باشد؟

- ۱. آناناس
- ۲. ریواس
- ۳. انجیر
- ۴. کراکر

۶- کدامیک از محاسن سرد کردن مواد غذایی نمی باشد؟

- ۱. پوست کنی راحتتر
- ۲. چرخ کردن بهتر
- ۳. ترد شدن بهتر گوشت
- ۴. بهبود کیفیت ماده غذایی

۷- کدامیک جزء میوه های غیر کلایماکتریک می باشد؟

- ۱. سیب
- ۲. موز
- ۳. گیلاس
- ۴. گلابی

۸- کدام تغییر از آثار آسیب مرئی سرمایی در میوه موز می باشد؟

- ۱. نکروز شدن بافت بطور موضعی در میوه
- ۲. عدم توانایی در رسیدن میوه
- ۳. حالت پشمی شدن میوه
- ۴. ایجاد قسمتهای سفت در بافت میوه

۹- متداولترین روش برای حفظ لایه کاتیکل در تخم مرغ کدامیک می باشد؟

- ۱. فرو بردن تخم مرغ در روغن معدنی
- ۲. استفاده از گاز کربنیک در محیط
- ۳. نگهداری تخم مرغ در دمای بسیار پایین
- ۴. پایین آوردن میزان رطوبت محیط نگهداری



تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۰- گرمای ناشی از تنفس کدامیک زیاد می باشد و نگهداری آن را در انبار با مشکل مواجه می کند؟

۱. کلم سبز      ۲. لوبیا سبز      ۳. توت فرنگی      ۴. گوجه فرنگی

۱۱- کدامیک از مزایای کریوژن نمی باشد؟

۱. ماده غذایی به آهستگی منجمد می شود.  
۲. ضریب و بازه انتقال حرارت بسیار بالا است.  
۳. نیاز به برفک زدایی نیست.  
۴. هر نوع ماده غذایی در هر شکلی منجمد می شود.

۱۲- استفاده از اتمسفر کنترل شده برای حمل و انتقال مواد غذایی در کدامیک قابل انجام می باشد؟

۱. کامیونها      ۲. کشتیها      ۳. قطارها      ۴. هواپیماها

۱۳- کدامیک از نقشهای پراکسید هیدروژن در اتمسفر تغییر یافته نمی باشد؟

۱. نقش ضد میکروبی آن      ۲. افزایش اکسیژن محیط  
۳. افزایش ماندگاری محصول      ۴. ایجاد واکنشهای مفید در بسته مواد غذایی

۱۴- افزایش رطوبت دانه ها پس از برداشت باعث افزایش چه آنزیمی می گردد؟

۱. آمیلاز      ۲. پراکسیداز      ۳. پکتاز      ۴. گلوکز اکسیداز

۱۵- در کدام روش آنزیم زدایی، ماده آنزیم زدایی شده دارای بافت سفت تر بوده که اگر منجمد شود، محصول نهایی دارای کیفیت بهتری خواهد بود؟

۱. آنزیم زدایی در قوطی      ۲. آنزیم زدایی توسط بخار در خلأ  
۳. آنزیم زدایی با آب داغ      ۴. آنزیم زدایی با بخار

۱۶- نرمی ایجاد شده بافت سبزیها و میوه ها طی آنزیم زدایی با اضافه کردن چه ترکیبی، به قوام سفت تبدیل می شود؟

۱. نمکهای سدیمی      ۲. پکتین      ۳. نمکهای کلسیمی      ۴. پکتات کلسیم

۱۷- قابلیت انتقال حرارت در کدامیک بیشتر است؟

۱. آب      ۲. یخ      ۳. هوا      ۴. چربی

۱۸- کدامیک از معایب انجماد سریع در بستنی نمی باشد؟

۱. تغلیظ لاکتوز در بستنی      ۲. ایجاد حالت دانه ای و شنی بودن در بستنی  
۳. ذوب شدن سریع کریستالهای یخ در دهان      ۴. ایجاد سرمای زیاد در دهان



تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۱۹- در یک سیستم انجماد تونلی خاص، ظرفیت انجماد در ساعت کدامیک از موارد زیر در ضخامت‌های یکسان، بیشتر است؟

۱. نخود سبز      ۲. پوره اسفناج      ۳. لوبیا سبز      ۴. جعفری

۲۰- در فریزرهای وزشی کمترین میزان درجه حرارت چند درجه سانتیگراد می باشد؟

۱. ۴- درجه سانتیگراد      ۲. ۱۸- درجه سانتیگراد      ۳. ۳۰- درجه سانتیگراد      ۴. ۴۵- درجه سانتیگراد

۲۱- اندازه و محل تشکیل کریستالها در انجماد کند به ترتیب چگونه می باشد؟

۱. کوچک \_ فضای داخل سلولی      ۲. کوچک \_ فضای بین سلولی  
۳. بزرگ \_ فضای داخل سلولی      ۴. بزرگ \_ فضای بین سلولی

۲۲- کدام ماده رنگی در توت فرنگی وجود دارد؟

۱. سیانین      ۲. آنتوسیانین      ۳. تری متیل آمین      ۴. کافئین

۲۳- کدام ویتامین در مدت زمان طولانی نگهداری ماده غذایی منجمد از بین می رود؟

۱. ریوفلاوین      ۲. اسید سیتریک      ۳. اسید پانتونیک      ۴. اسید فولیک

۲۴- مهمترین نوع کریستال شدن مجدد در اکثر مواد غذایی کدامیک می باشد؟

۱. هم وزن      ۲. تجمع یابنده      ۳. جابه جا شونده      ۴. فشاری

۲۵- سوختگی سردخانه ای در سردخانه های دارای رطوبت پایین در کدام مواد غذایی حائز اهمیت می باشد؟

۱. موادی که دارای نسبت سطح به حجم زیاد می باشند.      ۲. موادی که دارای نسبت حجم به سطح زیاد می باشند.  
۳. موادی که دارای نسبت مساوی حجم به سطح باشند.      ۴. موادی که بسته بندی مناسب نداشته باشند.

۲۶- کدام پدیده آسیب بیشتری بر جمعیت میکروارگانیسمها وارد می نماید؟

۱. آب کردن سریع یخ      ۲. آب کردن کند یخ      ۳. انجماد سریع      ۴. انجماد کند

۲۷- در آب کردن یخ کدامیک بیشتر آسیب می بینند؟

۱. بافتهای حیوانی      ۲. بافتهای گیاهی      ۳. دسرهای منجمد      ۴. بستنی

۲۸- کدام شاخص کیفی در مواد غذایی منجمد دچار آسیب بیشتری می شود؟

۱. کیفیت      ۲. طعم      ۳. رنگ      ۴. قوام



تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۲۹- هدف از پاستوریزاسیون یک ماده غذایی کدام مورد می باشد؟

۱. از بین بردن میکروبهای بیماری زا
  ۲. از بین بردن میکروارگانیسمهای بیماری زا و غیربیماری زا
  ۳. از بین بردن میکروارگانیسمهای بیماری زا و فساد ماده غذایی
  ۴. از بین بردن میکروارگانیسمهای غیربیماری زا
- ۳۰- مقدار دقیقی که طی آن در یک درجه حرارت معین ۹۰ درصد میکروارگانیسم ها نابود می شوند ..... نامیده می شود.

۱. ارزش Z      ۲. ارزش N      ۳. ارزش F      ۴. ارزش D

۳۱- کدامیک از خصوصیات انتقال حرارت به صورت هدایتی می باشد؟

۱. برای موادی که فاز مایع دارند، کاربرد دارد.
۲. برای موادی که جامد هستند، کاربرد دارد.
۳. در انتقال حرارت از امواج الکترومغناطیسی استفاده می شود.
۴. همه موارد

۳۲- کدامیک از مهمترین مزایای استفاده از روش ایجاد خلأ توسط حرارت می باشد؟

۱. خارج نمودن سریع گازها از ظروف
۲. برای موادی کاربرد دارد که شربت قند به آنها اضافه می شود.
۳. برای موادی کاربرد دارد که آب نمک به آنها اضافه می شود.
۴. کوتاه شدن مدت فرآیند حرارتی

۳۳- استریل کردن با شعله مستقیم برای کدام کنسرو کاربرد دارد؟

۱. کنسرو قارچ      ۲. کنسرو لوبیا      ۳. کنسرو ماهی      ۴. کنسرو بادمجان

۳۴- در کدام روش می توان ظروف کاملاً بزرگ حاوی مواد غذایی (۲۰۰ کیلو گرمی) را برای رستورانها استریل نمود و اندازه ظرف حاوی ماده غذایی مطرح نیست؟

۱. تبادلگر حرارتی لوله ای
۲. تبادلگر حرارتی صفحه ای
۳. استریل با شعله مستقیم
۴. سیستمهای اسپتیک

۳۵- برای پوشش سطح داخلی قوطیها و جلوگیری از خوردگی کدام فلز توصیه می شود؟

۱. سولفور آهن      ۲. دی اکسید کروم      ۳. قلع      ۴. لای



سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول نگهداری مواد غذایی

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۲۹۴

۳۶- کدام دسته از میکروارگانیسمها بعد از فرآیند نشت در کنسرو آلوده کمتر جدا می شوند؟

۱. باکتریهای میله ای اسپورزا
۲. مخمرها
۳. باکتریهای میله ای غیراسپورزا
۴. کپکها

۳۷- کدام ماده ضد کف در مواد غذایی کاربرد دارد؟

۱. عصاره های میوه
۲. هسپریدینها
۳. روغنهای سیلیکونی
۴. پروتئینها

۳۸- از کدام سیستم تبخیر کننده برای تغلیظ مربا استفاده می شود؟

۱. دیگهای تحت فشار اتمسفر
۲. تبخیر کننده های لوله بلند
۳. تبخیر کننده های لوله کوتاه
۴. تبخیر کننده های صفحه ای

۳۹- کدام ترکیب از طریق توانایی زیاد در جذب و مهار آب می تواند سرعت خشک شدن مواد غذایی را کاهش دهد؟

۱. ترکیبات امولسیون کننده
۲. چربی
۳. ترکیبات با وزن ملکولی زیاد
۴. نشاسته

۴۰- کدام عامل در آبدار شدن مجدد سبزیها و میوه های خشک شده تأثیری ندارد؟

۱. بزرگ بودن قطعات
۲. آنزیم زدایی
۳. درجه حرارت نگهداری
۴. پوست کندن