

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: تکنولوژی گوشت و شیلات، صنایع گوشت و شیلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۱

۱- درصد اسیدهای چرب ضروری (ویتامین F) در کدام یک از منابع زیر بیشتر است؟

۱. گاو ۲. کبد ۳. سویا ۴. گوسفند

۲- کدام ویتامین در اثر پختن گوشت از بین می رود و افزودن آن در حین عمل آوری فرآورده گوشتی توصیه می شود؟

۱. اسید فولیک ۲. اسید پانتوتنیک ۳. ویتامین های B ۴. اسید آسکوربیک

۳- پرده بسیار نازک اطراف هرلیف عضلانی نامیده می شود.

۱. سارکوپلازما ۲. پلاسمالما ۳. سارکولما ۴. میوفیبریل

۴- قسمت دم میوزین اصطلاحاً چه نامیده می شود؟

۱. مرومیوزین سبک ۲. مرومیوزین سنگین ۳. اکتینومیوزین ۴. تروپومیوزین

۵- کدام نوع چربی باعث ایجاد رگه های ظریف داخل ماهیچه ای (مرمری شدن) گوشت قرمز می شود؟

۱. چربی داخل سلولی ۲. چربی بین سلولی ۳. چربی سطحی ۴. چربی ذخیره ای

۶- جمود نعشی در کدام ماهیچه دیرتر اتفاق می افتد؟

۱. شکم ۲. گردن ۳. قلب ۴. دیافراگم

۷- گوشت های تیره، سفت و خشک جهت تولید کدام فرآورده کاربرد دارند؟

۱. همبرگر معمولی ۲. بستورمای خام ۳. سوسیس حرارت دیده ۴. سوسیس خام

۸- در گوشت های رنگ پریده، نرم و مرطوب (PSE) آزاد شدن یون های کلسیم از میتوکندری و فعالیت آنزیم ATP از به ترتیب چه تغییری می کنند؟

۱. افزایش - افزایش ۲. افزایش - کاهش ۳. کاهش - افزایش ۴. کاهش - کاهش

۹- کدام دسته از پروتئین ها در حین ترد شدن گوشت دچار تغییر ماهیت و رسوب می شوند؟

۱. پروتئین های میوفیبرلی ۲. پروتئین های اکتینومیوزینی ۳. پروتئین های بافت پیوندی ۴. پروتئین های سارکوپلاسمیک

۱۰- کدام آنزیم تردکننده گوشت در آناناس وجود دارد؟

۱. فیسین ۲. بروملائین ۳. پاپائین ۴. هیدرولاز

۱۱- گوشت کدام حیوان دارای بالاترین ظرفیت نگهداری آب می باشد؟

۱. گاو نر ۲. گاو ماده ۳. گوسفند ۴. خوک

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی گوشت و شیلات، صنایع گوشت و شیلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۱

۱۲- در صورتی که لاشه دام تحت تاثیر تحریک الکتریکی قرار گیرد، کدام تغییر در لاشه نمایان می شود؟

۱. تسریع گلیکولیز بی هوازی
۲. تسریع تشکیل مت میوگلوبین
۳. تأخیر در ایجاد تردی گوشت
۴. تأخیر در شروع جمود نعشی

۱۳- از کدام قسمت فیله برای تهیه استیک استفاده می شود؟

۱. فیله سر
۲. فیله میانی
۳. فیله انتهایی
۴. فیله گردن

۱۴- در کشور ما استفاده از کدام قسمت لاشه گاو و گوسفند برای کباب معمول است؟

۱. فیله
۲. ران
۳. راسته
۴. سینه

۱۵- دستگاه منگنه زن در بسته بندی کدام محصول کاربرد دارد؟

۱. کالباس
۲. سوسیس
۳. همبرگر
۴. همه موارد

۱۶- مهمترین فاکتور در ارزیابی راندمان دستگاه انژکتور اتوماتیک در عمل آوری گوشت، کدام یک می باشد؟

۱. فاصله بین سوزن ها
۲. نوع فیلتر دستگاه
۳. سوپاپ تنظیم کننده فشار
۴. تقارن در تزریق

۱۷- قطر پوشش و میزان آب افزودنی کالباس نسبت به سوسیس چگونه است؟

۱. بیشتر - بیشتر
۲. بیشتر - کمتر
۳. کمتر - کمتر
۴. کمتر - بیشتر

۱۸- در صورت برش دادن گوشت گرم به قطعات کوچک (۱۳ میلیمتر)، نمک پاشی و نگهداری آن به مدت سه روز در سردخانه،

ظرفیت نگهداری آب و تجزیه ATP به ترتیب چه تغییری می کنند؟

۱. افزایش - کاهش
۲. کاهش - تغییر نمی کند.
۳. کاهش - کاهش
۴. افزایش - افزایش

۱۹- کدام یک از اثرات استفاده از فسفات ها در فرآورده های غذایی نمی باشد؟

۱. بالا بردن قدرت و تبادل یونی پروتئین ها
۲. بالا بردن قدرت انحلال پروتئین ها
۳. کاهش میزان PH فرآورده غذایی
۴. بالا بردن میزان ظرفیت نگهداری آب

۲۰- کدام یک از مزایای استفاده از پلاسمای خون در فرآورده های گوشتی نمی باشد؟

۱. ایجاد ژل دردمای ۷۰ درجه سانتیگراد
۲. وجود فیبرینوژن در پلاسمای خون
۳. افزایش کیفیت ارگانولپتیک فرآورده
۴. ممانعت از انعقاد پروتئین های فرآورده

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی گوشت و شیلات، صنایع گوشت و شیلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۱

۲۱- انجام کدام روش کوتریزاسیون آسان و از نظر اقتصادی مقرون به صرفه است؟

۱. کوتریزاسیون گوشت خالص
۲. کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت جداگانه
۳. کوتریزاسیون گوشت و چربی به صورت توأم
۴. کوتریزاسیون گوشت در خلأ

۲۲- برای تهیه کالباس خام معمولاً از چه گوشتی استفاده می شود؟

۱. گوشت گرم دام جوان
۲. گوشت گرم دام مسن
۳. گوشت سرد دام جوان
۴. گوشت سرد دام مسن

۲۳- گلوکونودلتا لاکتون مانع رشد کدام میکروارگانیسم ها نمی شود؟

۱. لاکتوباسیل ها
۲. آنترکوک ها
۳. کلی فرم ها
۴. لیپولیتیک ها

۲۴- در صورت استفاده از گوشت کم چرب برای تهیه کالباس خام قابل مالش چه نقصی در فرآورده بوجود می آید؟

۱. مرطوب شدن سطح خارجی کالباس
۲. سفت شدن قوام کالباس
۳. افزایش قابلیت مالشی کالباس
۴. تغییر رنگ کالباس به قرمز روشن

۲۵- پرمصرف ترین کالباس پخته در جهان کدام یک می باشد؟

۱. کالباس خون
۲. کالباس جگر
۳. کالباس قورمه
۴. کالباس نمک سود

۲۶- کدام روش عمل آوردن گوشت جزو روش های سریع عمل آوری می باشد؟

۱. عمل آوری در مخزن
۲. عمل آوری خشک
۳. عمل آوری با تزریق در ماهیچه
۴. ترکیبی از روش های خشک و مرطوب

۲۷- چه غلظتی از نمک در محلول های عمل آوری باعث ایجاد بالاترین تورم در گوشت می شود؟

۱. 1 تا 2 درصد
۲. 4 تا 6 درصد
۳. 8 تا 10 درصد
۴. 20 تا 22 درصد

۲۸- کدام میکروارگانیسم ها عامل ایجاد بیماری در انسان و حیوان می باشند؟

۱. میکروارگانیسم های مضر و مولد فساد
۲. میکروارگانیسم های مفید
۳. میکروارگانیسم های قابل تحمل
۴. میکروارگانیسم های پاتوژن

۲۹- کدام میکروارگانیسم عامل بیماری تب کیو (Q.Fever) می باشد؟

۱. کمپیلوباکتر ججوناای
۲. کوکسیلا بورنتی
۳. باسیلوس آنتراسیس
۴. میکروباکتریوم بویس

سری سوال: ۱ یک

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

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی گوشت و شیلات، صنایع گوشت و شیلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۱

۳۰- در فلور میکروبی سطحی لاشه و گوشت تازه، کدام میکروارگانیسم وجود ندارد؟

۱. کلوستریدیوم پرفرنزانس
۲. میکروب های روده ای
۳. میکروب های لاکتو باسیل ها
۴. باکتری های هوازی مولد هاگ

۳۱- کدام یک از عوامل التزامی مؤثر در تکثیر میکروارگانیسم ها در گوشت می باشند؟

۱. ترکیب شیمیایی گوشت
۲. اثر میکروارگانیسم ها روی یکدیگر
۳. دمای نگهداری گوشت
۴. ظرفیت اکسیداسیون و احیاء

۳۲- کدام یک از فرآورده های گوشتی زیر از نظر بیماریزایی جزو پرخطرترین فرآورده های غذایی به شمار می رود؟

۱. گوشت قرمز چرخ شده
۲. گوشت قرمز قطعه قطعه شده
۳. گوشت قرمز تازه
۴. گوشت قرمز منجمد

۳۳- کدام میکروارگانیسم نسبت به دود مقاومتر است؟

۱. لیپولیتیک ها
۲. پروتئولیتیک ها
۳. میکروکوک ها
۴. استرپتوکوک ها

۳۴- کدام کپک بیشتر از سایر کپک ها از فرآورده های گوشتی جدا می گردد؟

۱. آسپرژیلوس
۲. موکور
۳. ریزوپوس
۴. کلادوسپوریم

۳۵- هدف اصلی از کوتریزاسیون در هنگام تهیه فرآورده های گوشتی چه می باشد؟

۱. آمیختن مناسب مواد موجود در فرمولاسیون
۲. کاهش اندازه ذرات
۳. پاره شدن غشاء سارکولما و خروج محتویات سلول
۴. تشکیل امولسیون پایدار

۳۶- برای کشف تقلبات استفاده از اندام های غیره مجاز در تهیه کالباس و سوسیس کدام آزمایش کاربرد دارد؟

۱. سنسوریال
۲. هیستولوژیک
۳. شیمیایی
۴. باکتریولوژیک

۳۷- در صنایع گوشت جهت تعیین میزان تازگی ماهی و همچنین کنترل کمی میکروبی درگوشت و فرآورده های آن از کدام شاخص استفاده می شود؟

۱. امپدانس
۲. سالت متر
۳. پلانیمتر
۴. الکترومتر

۳۸- در آزمایش تعیین نوع زردی لاشه کدام نتیجه ایجاد شده دلیل بر زردی ناشی از بیماری می باشد؟

۱. وجود حلقه زردرنگ در وسط لوله آزمایش
۲. زرد شدن ته لوله آزمایش
۳. سبز مایل به آبی شدن ته لوله آزمایش
۴. سفید و مات شدن ته لوله آزمایش

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: تکنولوژی گوشت و شیلات، صنایع گوشت و شیلات

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی (کشاورزی) ۱۴۱۱۵۳۱

۳۹- کدام روش دود دادن برای کالباس های حرارت دیده قطور (مارتادالا) به مدت زمان یک تا سه ساعت کاربرد دارد؟

۱. سرد ۲. مرطوب ۳. گرم ۴. داغ

۴۰- کدام دستگاه دارای صفحات منفذدار به قطر 300 الی 400 میلیمتر و دارای تیغه های بسیار قوی می باشد؟

۱. چرخ گوشت معمولی ۲. چرخ گوشت زیر صفر درجه
۳. دستگاه برش گوشت های منجمد ۴. دستگاه برش چند مصرفی

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليب
1	ج	عادي
2	د	عادي
3	ب	عادي
4	الف	عادي
5	ب	عادي
6	الف	عادي
7	ج	عادي
8	الف	عادي
9	د	عادي
10	ب	عادي
11	ج	عادي
12	الف	عادي
13	الف	عادي
14	ج	عادي
15	الف	عادي
16	د	عادي
17	ب	عادي
18	د	عادي
19	ج	عادي
20	د	عادي
21	ج	عادي
22	د	عادي
23	الف	عادي
24	ب	عادي
25	ب	عادي
26	ج	عادي
27	ج	عادي
28	د	عادي
29	ب	عادي
30	الف	عادي
31	ب	عادي
32	الف	عادي
33	د	عادي
34	الف	عادي
35	ج	عادي
36	ب	عادي
37	الف	عادي
38	ج	عادي
39	ج	عادي
40	ب	عادي