

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 ۱۴۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۵۳۱

۱- قدرت یونی بالاتر از یک موجب بروز کدامیک خواهد شد؟

۱. هضم پروتئینها ۲. انعقاد پروتئینها ۳. حلالیت پروتئینها ۴. تجزیه پروتئینها

۲- حضور کدامیک از موارد زیر در گوشتهای نمک زده مانع از ایجاد ریگورمورتیس می شود؟

۱. نمک ۲. آب ۳. ATP ۴. میکروبا

۳- چربیهای حیوانی در دمای ۱۸- درجه سانتیگراد تا چه مدت قابل نگهداری هستند؟

۱. حداقل ۱ ماه ۲. حداکثر ۱ ماه ۳. حداقل ۳ ماه ۴. حداکثر ۳ ماه

۴- کدامیک از موارد زیر در پی کاهش pH در عضله ایجاد می شود؟

۱. افزایش ذخایز گلیکوژن ۲. افزایش ذخایر کراتین فسفات
۳. کاهش فعالیت آنزیم ATP آز ۴. افزایش فعالیت آنزیم ATP آز

۵- اصطلاح "مرمری شدن" گوشت به چه مفهوم است؟

۱. وفور چربی بین سلولی عضلانی ۲. تغییر رنگ گوشت به سفید به علت حضور باکتریها
۳. سوختگی سطحی گوشت در اثر انجماد ۴. کاهش ارزش غذایی و سفت شدن گوشت

۶- کدامیک از موارد زیر در اثر حرارت به ژلاتین تبدیل می شود؟

۱. کلاژن ۲. الاستین ۳. رتیکولین ۴. کیتین

۷- در مباحث صنایع گوشت، کدامیک از موارد زیر جزء پروتئینهای بیگانه نمی باشد؟

۱. کازئینات سدیم ۲. گلوتن گندم ۳. پروتئین عضله ۴. سفیده تخم مرغ

۸- از کدامیک برای توزیع بهتر چربیها در فرآورده استفاده می شود؟

۱. اسیدها ۲. امولسیفایرها ۳. قلیاها ۴. پروتئینها

۹- کدامیک جزء اسیدهای خوراکی نیست؟

۱. اسید استیک ۲. اسید سیتریک ۳. اسید نیتریک ۴. اسید لاکتیک

۱۰- میزان ویتامین F (اسیدهای چرب ضروری) در کدامیک بیشتر است؟

۱. روغن زیتون ۲. چربی گوسفند ۳. روغن سویا ۴. چربی کبد

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

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۵۳۱

۱۱- محاسبه میزان نمک برای افزودن به خمیر کالباس بر اساس کدام شاخص می باشد؟

۱. بر اساس حجم کل خمیر کالباس
۲. بر اساس وزن کل خمیر کالباس
۳. بر اساس مقدار گوشت
۴. بر اساس مقدار گوشت و چربی

۱۲- کدامیک از موارد زیر از نتایج افزودن لاکتوباسیلها به کالباس می باشد؟

۱. افزایش باکتریهای مضر
۲. افزایش قابلیت برش
۳. سفید شده فرآورده
۴. آب افتادن فرآورده

۱۳- آب هیدراته کدام است؟

۱. آب متصل به پروتئینها به صورت شیمیایی
۲. آب غیرمتصل به پروتئینها
۳. آب آزاد
۴. آب تجزیه شده به صورت شیمیایی

۱۴- کدامیک از موارد زیر به منظور بهبود قدرت یونی در کالباس مورد استفاده قرار نمی گیرد؟

۱. سیترات
۲. تارترات
۳. استات
۴. کلسیم

۱۵- افزودن نمک به خمیر کالباس موجب کدامیک می شود؟

۱. ایجاد فاصله بین رشته های میوفیبریل و بالا رفتن ظرفیت نگهداری آب
۲. ایجاد فاصله بین رشته های سارکوپلاسمی و بالا رفتن ظرفیت نگهداری آب
۳. ایجاد فاصله بین رشته های میوفیبریل و کاهش ظرفیت نگهداری آب
۴. ایجاد فاصله بین رشته های سارکوپلاسمی و کاهش ظرفیت نگهداری آب

۱۶- علت ایجاد "صلابت هنگام رفع انجماد" در گوشتهای گرم منجمد شده بدون نمک چیست؟

۱. آزاد شدن یونهای کلسیم از دستگاه رتیکولوم سارکوپلاسم
۲. آزاد شدن یونهای سدیم از دستگاه رتیکولوم سارکوپلاسم
۳. سنتز سریع ATP
۴. همه موارد

۱۷- کدامیک از موارد زیر از معایب گوشتهای DFD نمی باشد؟

۱. پایین بودن تثبیت رنگ
۲. آسیب پذیری در مقابل فساد
۳. پایین بودن قابلیت نگهداری
۴. ظرفیت نگهداری آب بالا

تعداد سوالات: تستی: ۴۰ تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۹۰ 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 ۱۴۱۱۵۳۱

۱۸- کدامیک از موارد زیر در رابطه با قابلیت انحلال صحیح است؟

۱. قابلیت انحلال اکیتن و میوزین در مقایسه با اکتومیوزین بالاتر است.
۲. قابلیت انحلال اکیتن و میوزین در مقایسه با اکتومیوزین پایینتر است.
۳. قابلیت انحلال اکیتن و میوزین با اکتومیوزین یکسان است.
۴. قابلیت انحلال اکیتن در مقایسه با میوزین و اکتومیوزین پایینتر است.

۱۹- استفاده از کدامیک برای تهیه کالباس خام مناسبتر است؟

۱. گوشت دامهای جوان
۲. گوشت دامهای پیر
۳. گوشتهای چرب
۴. گوشت دامهای بیمار

۲۰- مهمترین عامل خارجی در ارتباط با جمود نعشی (صلابت نعشی) کدام است؟

۱. درجه حرارت
۲. نور
۳. رطوبت
۴. نوع کشتار دام

۲۱- چربی داخل سلولی کدام است؟

۱. اسیدهای چرب اشباع
۲. گلیسرید
۳. گلیسرول
۴. تری گلیسرید

۲۲- در عضلات، غالباً مواد معدنی به چه صورت وجود دارند؟

۱. ایزوتوپ
۲. محلول در آب
۳. محلول در چربی
۴. کلوییدی

۲۳- کدامیک از عناصر زیر در فرآیند جمود نعشی اهمیت بیشتری دارند؟

۱. مس
۲. روی
۳. کلسیم
۴. منگنز

۲۴- از شاخص تفاضلی هضمی یا pepsin digest residue به چه منظور استفاده می شود؟

۱. تعیین درجه خلوص آنزیم پپسین
۲. تعیین ارزش بیولوژیک پروتئینها
۳. تعیین نسبت پپسین به هضم غذا
۴. تعیین میزان هضم غذا

۲۵- چه مشکلی برای استفاده از کبد گاو برای تهیه کالباس جگر مطرح است؟

۱. کبد گاو تلخ مزه است.
۲. کبد گاو بیش از اندازه سفت است.
۳. کبد گاو بیش از اندازه نرم است.
۴. کبد گاو بیش از اندازه چرب است.

۲۶- کدامیک باعث جلوگیری از رسوب چربی و ژله ای شدن در زیر پوشش کالباس می شود؟

۱. گلیسریدها
۲. اسیدهای آلی
۳. قلیاهای معدنی
۴. رطوبت

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 ۱۴۱۱۵۳۱

۲۷- پروتئین تخم مرغ محلول در کدام است؟

۱. آب ۲. چربی ۳. حلالهای معدنی ۴. الکل

۲۸- واحد ساختمانی پروتئینهای میوفیبریل چه نام دارد؟

۱. سارکومر ۲. اندومیزیوم ۳. نوار Z ۴. میوسپتوم

۲۹- عامل رنگ قرمز عضلات کدام است؟

۱. رنگدانه آستاگزانتین ۲. میوگلوبین ۳. آلبومین ۴. سارکوپلازما

۳۰- در کدامیک از برودهای زیر فساد میکروبی ادامه نخواهد داشت؟

۱. صفر درجه سانتیگراد ۲. ۳- (منفی سه) درجه سانتیگراد ۳. ۷- (منفی هفت) درجه سانتیگراد ۴. ۱۸- (منفی هجده) درجه سانتیگراد

۳۱- گاز CO_2 از چه طریقی باعث حفظ کیفیت ارگانولپتیک و بهداشتی در گوشت می گردد؟

۱. تقلیل رشد میکروارگانیسمها ۲. کاهش فشار سهمی اکسیژن ۳. افزایش pH ۴. خاصیت ضد میکروارگانیسمی

۳۲- چربیهای ذخیره ای عمدتاً از چه نوعی هستند؟

۱. چربیهای غیراشباع ۲. چربیهای اشباع ۳. چربی داخل سلولی ۴. چربی سطحی

۳۳- بروز "محصولات سفید" در فرآیند تولید کالباس به کدام دلیل می باشد؟

۱. افزودن نمک ۲. افزودن نیترات ۳. افزودن آرد ۴. افزودن بنزوات سدیم

۳۴- قدرت یونی (m) بیانگر کدام است؟

۱. تأثیر کلی تمامی املاح موجود فارش ۲. تأثیر کل نمک طعام موجود فارش ۳. تأثیر بار الکتریکی کل میزان یونهای تک ظرفیتی ۴. تأثیر بار الکتریکی کل میزان یونهای دو ظرفیتی

۳۵- در پمپهای فشار پروانه ای مورد استفاده در فیلرهای با کارکرد مداوم، کدامیک از موارد زیر وجود دارد؟

۱. صفحه انجماد ۲. نازل ازت مایع ۳. کاتر بی صدا ۴. پمپ خلاء



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

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۱۶ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۵۳۱

۳۶- کدام گزینه صحیح است؟

۱. قدرت یونی مورد نیاز جهت انحلال پروتئینهای میوفیبریل بیشتر از پروتئینهای سارکوپلاسمی است.
۲. قدرت یونی مورد نیاز جهت انحلال پروتئینهای میوفیبریل کمتر از پروتئینهای سارکوپلاسمی است.
۳. قدرت یونی مورد نیاز جهت انحلال پروتئینهای میوفیبریل با قدرت یونی مورد نیاز جهت انحلال پروتئینهای سارکوپلاسمی یکسان است.
۴. قدرت یونی مورد نیاز جهت انحلال پروتئینهای میوفیبریل با قدرت یونی موجود در ماهیچه برابر است.

۳۷- فسفاتها در صنایع گوشت چه کاربردی دارند؟

۱. به عنوان لیز کننده پروتئینها
۲. به عنوان اکسیدان
۳. به عنوان ضد میکروب
۴. پایین آورنده PH

۳۸- کدامیک از پوششهای مورد استفاده در بسته بندی کالباس از جلبکهای دریایی استخراج می شود؟

۱. آلژینات
۲. پلی آمید
۳. سلولز
۴. پوشش پلاستیکی

۳۹- سرعت هیدرولیز گلوکونودلتالاکتون در فرآورده های گوشتی به کدامیک وابسته نیست؟

۱. درجه حرارت
۲. pH
۳. بار میکروبی فرآورده
۴. درصد آب فرآورده

۴۰- میزان قدرت یونی به چه عواملی وابسته است؟

۱. غلظت مولکولی املاح و ظرفیت شیمیایی
۲. غلظت پروتئین و میزان آب فعال
۳. غلظت پروتئین و PH
۴. درجه حرارت و میزان آب فعال