



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- به منظور تشخیص آب اضافه شده به شیر گاو کدامیک از روش های زیر بکار نمی رود؟

۱. انجماد سنجی
۲. تغییر در انکسار نور
۳. جداسازی اجزاء کازئین با استفاده از سولفات آلومینیوم
۴. روش های استاندارد آزمایش شیر

۲- چند درصد از حجم کل شیر ، آب پنیر است؟

۱. ۸۰-۹۰
۲. ۷۰-۸۰
۳. ۶۰-۷۰
۴. ۵۰-۶۰

۳- تقریباً تمام چربی شیر از .....تشکیل شده است.

۱. تری گلیسرید
۲. منو گلیسرید
۳. دی گلیسرید
۴. اسید چرب

۴- وزن مخصوص شیر بر حسب کدامیک از گزینه های زیر متغیر است؟

۱. نقطه انجماد شیر
۲. ترکیب شیر
۳. بوی شیر
۴. مزه شیر

۵- برای ایجاد لخته در شیر و انعقاد آن ، از کدامیک از روش های زیر استفاده نمی شود؟

۱. رنت
۲. آنزیم پروتئولیتیک
۳. قلیایی کردن کازئین
۴. اسیدی کردن کازئین

۶- اولین مرحله در خط تولید کفیر چیست؟

۱. هموژنیزاسیون
۲. حرارت سالم سازی
۳. خنک کردن
۴. گرمخانه گذاری

۷- اختلاف ژنتیکی مولکول های کازئین در چیست؟

۱. ژنتیک
۲. DNA
۳. RNA
۴. اسید آمینه

۸- کدامیک از پروتئین های زیر فقط در شیر حیوانات زوج سم وجود دارد و پروتئین سرم اصلی در شیر گاو است؟

۱. بتالاکتوگلوبولین
۲. آلفالاکتوگلوبولین
۳. ایمینوگلوبولین ها
۴. گامالاکت. گلوبولین

۹- عملیاتی که جهت رساندن خامه انجام می شود چه نام دارد؟

۱. سالم سازی
۲. واکراسیون
۳. فراپالایش
۴. پروراندن

۱۰- میزان کدامیک از ویتامین های زیر در شیر کم است؟

۱. ویتامین A
۲. ویتامین B<sub>۱</sub>
۳. ویتامین B<sub>۲</sub>
۴. ویتامین K

۱۱- ارزش بیولوژیکی پروتئین کدام یک از منابع زیر بالاتر است؟

۱. تخم مرغ
۲. لبنیات
۳. گوشت
۴. حبوبات

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) (۱۴۱۱۰۷۶ - ، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱۲- سفیده در کدام قسمت زیر ترشح می شود؟

۱. شپور فالوپ      ۲. مگنوم      ۳. اویداکت      ۴. رزوم

۱۳- کدامیک از پروتئین های زیر نسبت به گرما خیلی حساس بوده و دناتوره می شود ولی فشار مکانیکی نمی تواند آن را دناتوره کند؟

۱. conalbumin      ۲. ovomucoid      ۳. lysozyme      ۴. ovalbumin

۱۴- عمده ترین هیدروکربن موجود در تخم مرغ چیست؟

۱. گلوکز      ۲. فروکتوز      ۳. مانوز      ۴. گالاکتوز

۱۵- چند تخم بلدرچین معادل یک تخم مرغ است.

۱. ۳      ۲. ۴      ۳. ۵      ۴. ۶

۱۶- کدامیک از گزینه های زیر سبب حفاظت پروتئین ها در برابر دناتوره شدن در طول پاستوریزاسیون تخم مرغ می شود؟

۱. نمک      ۲. آب      ۳. pH پایین      ۴. گلوکز

۱۷- پروتئین های اکتین و میوزین جزء کدامیک از دسته های پروتئینی زیر طبقه بندی می شوند؟

۱. پروتئین های فیبری پروتئین هلی سارکوپلاسمیک      ۲. پروتئین های انقباضی  
۳. پروتئین های سارکوپلاسمیک      ۴. پروتئین های رشته ای

۱۸- چرا فیلامنت های نازک به نام فیلامنت های اکتین نامیده می شود؟

۱. زیرا حاوی پروتئین میوزین است      ۲. زیرا حاوی پروتئین اکتین است  
۳. زیرا در برگیرنده باند I سارکومر است      ۴. زیرا در منطقه H است

۱۹- کدامیک از عضلات زیر هم شبیه عضلات صاف و هم اسکلتی می باشد؟

۱. عضله قلبی      ۲. عضله صاف      ۳. عضله مخطط      ۴. عضله اسکلتی

۲۰- عضلات را بر اساس کدام ویژگی به عضلات سفید یا قرمز تقسیم می کنند؟

۱. میزان فعالیت      ۲. نوع فعالیت      ۳. درصد کلاژن      ۴. شدت رنگ

۲۱- کدامیک از گزینه های زیر از اجزاء مولکول تروپونین نمی باشد؟

۱. T      ۲. I      ۳. C      ۴. G



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تکنولوژی مواد خوراکی، فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶ -، مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۲۲- اولین مرحله در ذبح دام معمولی کدام گزینه می باشد.

۱. خون گیری از حیوان      ۲. سرد کردن      ۳. انجماد فوری      ۴. کاهش pH

۲۳- کدامیک از گزینه های زیر بر کاهش دمای لاشه تاثیر زیادی دارد؟

۱. دمای هوا در سالن کشتارگاه      ۲. طول مدت ذبح  
۳. عملیات قصابی      ۴. دمای اتاق انجماد

۲۴- میزان پروتئین گوشت بلدرچین چند درصد بیشتر از سایر گوشت هاست؟

۱. ۳-۲ درصد      ۲. ۵-۳ درصد      ۳. ۱۰-۵ درصد      ۴. ۱۲-۱۰ درصد

۲۵- بزهای موجود در ایران در درجه اول برای ..... و در درجه دوم برای ..... پرورش داده می شوند.

۱. تولید گوشت - تولید شیر      ۲. تولید گوشت - تولید پشم  
۳. تولید پشم - تولید شیر      ۴. تولید کرک - تولید پشم

۲۶- قطر تار کدامیک از پشم های زیر ۴۰-۵۵ میکرون است؟

۱. پشم بلند      ۲. پشم ضخیم      ۳. پشم آمیخته      ۴. پشم نسبتا ظریف

۲۷- کدامیک از گزینه های زیر حدود ۹۰ درصد از فیبر پشم های نژاد مرینوس را تشکیل می دهد؟

۱. کورتکس      ۲. کورتکس و غشاء سلولی  
۳. غشاء سلولی      ۴. مدولا

۲۸- مهمترین صفت کیفی تار پشم چیست؟

۱. ظرافت      ۲. طول تارپشم      ۳. جعد      ۴. رنگ

۲۹- قطر تار پشم قوچ معمولا ..... میکرون ضخیم تر از تار پشم میش است.

۱. ۲-۱      ۲. ۳-۲      ۳. ۴-۳      ۴. ۵-۴

۳۰- داخلی ترین لایه پوست پستانداران چیست؟

۱. اپیدرم      ۲. درم      ۳. هیپودرم      ۴. corium