



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) - چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- پروتئین اصلی شیر چه نامیده می شود؟

۱. کازئین      ۲. آلفالاکتوآلبومین      ۳. بتالاکتوگلوبولین      ۴. آلبومین

۲- در سنتز چربی شیر در بدن بیشتر از کدامیک از اسیدهای زیر استفاده می شود؟

۱. اسید پروپیونیک      ۲. اسید استیک      ۳. اسید لاکتیک      ۴. اسید بوتیریک

۳- میزان سلولهای سوماتیک در شیر در کدام مرحله شیر دوشی در بالاترین سطح می باشد؟

۱. در مراحل اولیه شیر دوشی      ۲. در ورم پستان  
۳. در اواسط شیر دوشی      ۴. در مراحل آخر شیر دوشی

۴- به منظور رفع مشکل کاهش چربی شیر، میزان PH را چگونه باید تغییر داد؟

۱. PH را کاهش داد      ۲. PH را ابتدا کاهش و سپس افزایش داد  
۳. PH را افزایش داد      ۴. PH را ابتدا افزایش و سپس کاهش داد

۵- چرا تکان خوردن شدید شیر باعث افزایش فساد پذیری آن می شود؟

۱. به علت فعال شدن آنزیم لیپاز      ۲. به علت فعال شدن ذرات چربی  
۳. به علت به هم پیوستن ذرات چربی      ۴. به علت غیر فعال شدن آنزیم لیپاز

۶- لاکتوز شیر در نتیجه عمل باکتری های کلی فرم به چه ترکیبی تبدیل می شود؟

۱. اسید استیک      ۲. اسید لاکتیک      ۳. اسید بوتیریک      ۴. اسید پروپیونیک

۷- هدف از واکراسیون چیست؟

۱. فعال شدن آنزیم های لیپولیتیک      ۲. رساندن خامه  
۳. عدم رشد استارتر      ۴. حفظ و نگهداری اکسیژن

۸- میکرو ارگانیسم های اصلی که در مرحله رسیدن پنیر مورد استفاده قرار می گیرند، کدام هستند؟

۱. باکتریهای مولد اسید پروپیونیک      ۲. باکتریهای مولد استیک  
۳. باکتریهای مولد اسید لاکتیک      ۴. باکتریهای مولد اسید بوتیریک

۹- درصد چربی در ماده خشک پنیر پروسس چه میزان است؟

۱. ۱۰-۲۰ درصد      ۲. ۲۰-۳۰ درصد      ۳. ۱۰-۲۵ درصد      ۴. ۳۰-۴۵ درصد



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) - چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱۰- کانی زدائی آب پنیر منجر به خارج کردن کدامیک از عناصر زیر است؟

۱. کلرید سدیم      ۲. کلرید کلسیم      ۳. فسفات سدیم      ۴. فسفات کلسیم

۱۱- کدامیک از عناصر زیر به عنوان یک آنتی اکسیدان عمل می کند؟

۱. روی      ۲. سلنیم      ۳. کلسیم      ۴. ید

۱۲- وزن پوسته صدفی تخم مرغ نسبت به وزن سفیده چگونه است؟

۱. ۱/۴ وزن سفیده      ۲. ۱/۸ وزن سفیده      ۳. ۱/۶ وزن سفیده      ۴. ۱/۹ وزن سفیده

۱۳- رنگدانه قهوه ای پوسته تخم مرغ چه نامیده می شود؟

۱. مگنوم      ۲. لپتین      ۳. لسیتین      ۴. پورفیرین

۱۴- کدامیک از واژه های زیر معادل سفیده تخم مرغ است؟

۱. گلوبولین      ۲. آلبومین      ۳. آلبومن      ۴. گاماگلوبولین

۱۵- کدامیک از ترکیبات زیر به عنوان حامل آهن در زرده تخم مرغ محسوب می شود؟

۱. لیپیتین      ۲. ویتیلن      ۳. سفالین      ۴. فسفیتین

۱۶- کدامیک از ترکیبات زیر با شرکت در ساختمان کلسترول خوب، از بروز عوارض قلبی جلوگیری می کند؟

۱. لوتئین      ۲. کاتاراکت      ۳. گلوکوم      ۴. ماکولار

۱۷- عضلاتی که اسکلت حیوان را نگه می دارند چند درصد وزن لاشه دام را تشکیل می دهند؟

۱. ۴۰ تا ۵۰ درصد وزن لاشه دام      ۲. ۴۰ تا ۶۰ درصد وزن لاشه دام

۳. ۳۵ تا ۶۵ درصد وزن لاشه دام      ۴. ۳۵ تا ۷۵ درصد وزن لاشه دام

۱۸- کدامیک از آنزیم های زیر باعث می شوند که گوشت بعد از جمود نعشی نرم شود؟

۱. سارکومرها      ۲. کاتاپسین ها      ۳. کلاژنازاها      ۴. متیلازاها

۱۹- بافت عصبی چند درصد گوشت دام را تشکیل می دهد؟

۱. کمتر از یک درصد      ۲. بیشتر از سه درصد      ۳. کمتر از پنج درصد      ۴. بیشتر از دو درصد

۲۰- ترکیب اسید آمینه ای الاستین و کلاژن چه تفاوتی با یکدیگر دارد؟

۱. در الاستین هیدروکسی لیزین وجود ندارد      ۲. در الاستین هیدروکسی لیزین وجود دارد

۳. در الاستین متیونین وجو دارد      ۴. در الاستین متیونین وجود ندارد



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) - چندبخشی ۱۴۱۱۰۷۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۲۱- کدامیک از اجزاء مولکول تروپونین جلوی انقباض عضله را با جلوگیری از واکنش بین جایگاه فعال و پل های عرضی می گیرد؟

۱. جزء T      ۲. جزء I      ۳. جزء C      ۴. جزء D

۲۲- سرنوشت اسید لاکتیک در بدن دام زنده چیست؟

۱. تولید گلوکز      ۲. تولید پنتوز      ۳. تولید فروکتوز      ۴. تولید لاکتوز

۲۳- زمان فاز تأخیر جمود نعشی در کدامیک از حیوانات زیر بیشتر است؟

۱. بوقلمون      ۲. جوجه      ۳. گاو      ۴. ماهی

۲۴- چرا توصیه می شود به سرعت دمای گوشت پس از ذبح کاهش یابد؟

۱. به دلیل حفظ آب در گوشت      ۲. زیرا از رشد میکرو ارگانیسم ها جلوگیری شود  
۳. به دلیل کاهش انقباض عضلات      ۴. به دلیل جلوگیری از سفت شدن عضلات

۲۵- چرا در دوره پس از مرگ، گروه های فعال موجود برای جذب آب روی پروتئین ها کاهش می یابد؟

۱. زیرا ظرفیت بافت عضله در نگهداری آب افزایش می یابد  
۲. به دلیل غیر فعال شدن آنزیم های فعال  
۳. تعداد بارهای مثبت و منفی با یکدیگر نامساوی می شود  
۴. زیرا PH به نقطه ایزو الکتریک پروتئین های عضله نزدیک می شود

۲۶- گوشت کدامیک از پرندگان زیر مزه و بافتی مشابه گوشت گاو دارد؟

۱. بلدرچین      ۲. کبک      ۳. شترمرغ      ۴. کبوتر

۲۷- میزان کلاژن موجود در گوشت بز نسبت به گوشت میش چگونه است؟

۱. بیشتر است      ۲. کمتر است  
۳. مساوی است      ۴. بستگی به جنسیت حیوان دارد

۲۸- قسمتی از موهای مادری که نریزد چه نام دارد؟

۱. ژار      ۲. موی سگی      ۳. موی مادری      ۴. کمپ

۲۹- پشمی که بعد از کشتار حیوان از پوست آن جدا می شود چه نام دارد؟

۱. پشم دباغی      ۲. پشم مقراضی      ۳. پشم مردار      ۴. پشم آمیخته



تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰  
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

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

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

۳۰- پشمی که روی بدن حیوان زنده شستشو شده باشد چه نامیده می شود؟

۱. پشم شسته شده      ۲. پشم نیم شور      ۳. پشم ناشور      ۴. پشم قهوه ای