

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- پروتئین اصلی شیر کدام است؟

۱. کازئین ۲. آلبومین ۳. گلوبولین ۴. لاکتوآلبومین

۲- اصلی ترین ماده کنترل کننده فشار اسمزی شیر، که در صورت کاهش مقدار آن، سبب حالت آبکی شدن شیر می شود، چه نام دارد؟

۱. پروتئین های شیر ۲. لاکتوز ۳. چربی ۴. کازئین

۳- بیشترین مواد معدنی موجود در شیر کدام است؟

۱. سدیم و پتاسیم ۲. سدیم و کلر ۳. کلسیم و پتاسیم ۴. منیزیم و منگنز

۴- شیر گاوها در اواخر دوره شیردهی یا مبتلا به ورم پستان چه مزه ای به خود می گیرد؟

۱. مزه ترشی ۲. مزه شیرینی ۳. بی مزه ۴. مزه شوری

۵- کدام مورد از معایب هموژنیزاسیون کردن شیر نیست؟

۱. چربی شیر را نمی توان به طور کامل جدا کرد ۲. حساسیت شیر به نور خورشید زیاد می شود
۳. چربی شیر نسبت به لیپاز حساس می شود ۴. چربی شیر را می توان به طور کامل جدا کرد

۶- کدام ویتامین در طی فرآیندهای پاستوریزه و استریلیزه شیر بیشتر آسیب می بیند؟

۱. ویتامین C ۲. ویتامین E ۳. ویتامین D ۴. ویتامین A

۷- کدام دسته از باکتری های موجود در شیر سبب ایجاد بوی نامطبوع از شیر می شوند؟

۱. باکتری های مولد اسیدلاکتیک ۲. باکتری های کلی فرم
۳. باکتری های مولد اسید بوتیریک ۴. باکتری های مولد اسید پروپیونیک

۸- مایعی که از سانتریفیوژ کردن شیر به دست می آید، چه نام دارد؟

۱. کره ۲. کفیر ۳. دوغ ۴. خامه

۹- محصولی غلیظ که بافت یکنواختی دارد و مزه آن تازه و اسیدی است و کمی طعم مخمر می دهد چه نام دارد؟

۱. کفیر ۲. دوغ ۳. خامه ۴. پنیر

۱۰- رنت، در مراحل اولیه کدام فرآورده لبنی، استفاده می شود؟

۱. کفیر ۲. ماست ۳. کره ۴. پنیر

۱۱- در فرآیند تبدیل کازئین به پاراکازئین توسط رنین، رسوب پاراکازئین به کمک کدام ماده معدنی صورت می گیرد؟

۱. کلسیم ۲. فسفر ۳. سدیم ۴. پتاسیم

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- بیشترین بخش مواد مغذی موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. پروتئین ۲. چربی ۳. کربوهیدرات ۴. مواد معدنی

۱۳- اویدین موجود در سفیده تخم مرغ خام، سبب از بین رفتن کدام ویتامین می شود؟

۱. تیامین ۲. بیوتین ۳. ویتامین C ۴. ویتامین E

۱۴- بیشترین ماده معدنی موجود در تخم مرغ کدام است؟

۱. کلسیم ۲. سدیم ۳. فسفر ۴. پتاسیم

۱۵- بهترین وزن تخم مرغ از نظر بازار، کدام است؟

۱. ۶۰ تا ۷۰ گرم ۲. ۸۰ تا ۱۰۰ گرم ۳. ۵۵ تا ۶۵ گرم ۴. ۴۰ تا ۵۰ گرم

۱۶- اصطلاح Candling به چه معناست؟

۱. دیدن تخم مرغ در برابر نور ۲. دسته بندی تخم مرغ بر اساس وزن
۳. دسته بندی تخم مرغ بر اساس اندازه ۴. دسته بندی تخم مرغ بر اساس رنگ

۱۷- بهترین حرارت و رطوبت اطاق های نگهداری تخم مرغ کدام است؟

۱. ۱۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۷۰ درصد ۲. ۱۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۳۰ درصد
۳. ۳۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۷۰ درصد ۴. ۳۰ درجه سانتی گراد- رطوبت ۳۰ درصد

۱۸- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام، کدام است؟

۱. الاستین ۲. کلاژن ۳. کراتین ۴. اکتین

۱۹- وجود کدام یون معدنی برای اتصال با فیلامنت های تروپونین C، برای آغاز انقباض لازم است؟

۱. کلسیم ۲. فسفر ۳. سدیم ۴. پتاسیم

۲۰- کدام مورد از عوامل موثر بر کیفیت گوشت به حساب نمی آید؟

۱. خون گیری ۲. عدم جریان خون به عضلات
۳. کاهش pH گوشت پس از مرگ ۴. افزایش pH

۲۱- کمترین زمان فاز تاخیر جمود نعشی مربوط به کدام حیوان است؟

۱. گاو ۲. گوسفند ۳. جوجه ۴. ماهی

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- کدام عامل زیر می تواند احتمال آلودگی به میکروب سالمونلا در گوشت را به مقدار قابل توجهی افزایش می دهد؟

۱. استرس قبل از کشتار
۲. بی حرکت کردن و خون گیری
۳. دمای پس از مرگ
۴. فرآوری قبل از جمود نعشی

۲۳- رنگدانه اصلی گوشت مربوط به کدام ترکیب است؟

۱. هموگلوبین
۲. زئین
۳. یون کلسیم
۴. میوگلوبین

۲۴- اصطلاح Marbling به چه معناست؟

۱. چربی داخل عضلانی
۲. گوشت ترد
۳. گوشت مانده و کهنه
۴. گوشت رنگ پریده

۲۵- بیشترین پروتئین موجود در گوشت مربوط به کدام حیوان است؟

۱. گوشت مرغ
۲. گوشت گوسفند
۳. گوشت بلدرچین
۴. گوشت گوساله

۲۶- نیتريت در عمل آوری گوشت چه نقشی ایفا می کند؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های روی گوشت
۳. شرکت در ویژگی طعم گوشت
۴. شرکت در درصد پروتئین گوشت

۲۷- کدام یک از نژادهای زیر تولید کننده کرک هستند؟

۱. بز مرخز در استان کردستان
۲. گوسفند زل در استان مازندران
۳. گوسفند قره گل در استان خراسان
۴. گوسفند سنجابی در استان کرمانشاه

۲۸- تار پشم بیش از ۶۵ تا ۷۰ درصد از گوسفندان ایران از کدام نوع است؟

۱. هتروتیپ
۲. ژار یا موی سگی
۳. کمپ
۴. تار پشم مطلق

۲۹- قسمت مرکزی یا مدولا در تار پشم کدام نژاد وجود ندارد؟

۱. نژاد پشم ظریف مرینوس
۲. نژاد بزهای کشمیری
۳. نژاد بز بنگال
۴. نژاد گوسفندان ایرانی

۳۰- کدام مورد از خصوصیات البسه پشمی به شمار نمی رود؟

۱. جذب رطوبت
۲. هدایت گرما به میزان جزئی
۳. توانایی بیشتر در هدایت رطوبت
۴. هدایت سرما به میزان جزئی

وضعیت کلید	پاسخ صحیح	شماره سوال
عادی	الف	1
عادی	ب	2
عادی	ج	3
عادی	د	4
عادی	د	5
عادی	الف	6
عادی	ب	7
عادی	د	8
عادی	الف	9
عادی	د	10
عادی	الف	11
عادی	الف	12
عادی	ب	13
عادی	ج	14
عادی	ج	15
عادی	الف	16
عادی	الف	17
عادی	ب	18
عادی	الف	19
عادی	د	20
عادی	د	21
عادی	الف	22
عادی	د	23
عادی	الف	24
عادی	ج	25
عادی	د	26
عادی	الف	27
عادی	الف	28
عادی	الف	29
عادی	د	30