

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

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

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

۱- از نظر مقدار، پروتئین غالب شیر کدام است؟

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

۲- قند شیر و اصلی ترین ماده کنترل کننده فشار اسمزی شیر به ترتیب کدام اند؟

۱. لاکتوز-کازئین ۲. لاکتوز-لاکتوز ۳. کازئین-لاکتوز ۴. فروکتوز-لاکتوز

۳- بیشترین مواد معدنی موجود در شیر کدام اند؟

۱. کلسیم-فسفر ۲. فسفر-پتاسیم ۳. کلسیم-پتاسیم ۴. ید-آهن

۴- طعم شوری و بی مزگی شیر به ترتیب به کدام دلیل است؟

۱. ورم پستان-بالا بودن چربی ۲. ورم پستان-کمبود لاکتوز
۳. ورم پستان-بالا بودن چربی و مواد جامد ۴. ورم پستان-پایین بودن چربی و مواد جامد

۵- مسئول اصلی ایجاد بوهای نامطبوع شیر، کدام دسته از باکتریها هستند؟

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

۶- کفیر چیست؟

۱. نوعی فرآورده تخمیری شیر است که دارای مزه تازه و اسیدی است ۲. نوعی روش تولید ماست از شیر خام است
۳. نوعی خامه پرورده است که در صنایع شیرینی پزی کاربرد دارد ۴. یک فرآورده فرعی ماست است که به شکل خشک تولید می گردد

۷- در صنایع پنیر سازی کدام بخش پروتئین شیر رسوب داده می شود؟

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

۸- مناسب ترین و بهترین شیر برای تولید پنیر سفید، کدام است؟

۱. شیر گوسفند ۲. شیر بز ۳. شیر گاو ۴. شیر گاو میش

۹- منظور از پنیر فتا چیست؟

۱. پنیر سفید نرم نگهداری شده در آب نمک ۲. پنیر فاقد نمک نگهداری شده در آب فاقد نمک
۳. پنیر تولید شده به کمک تخمیر میکروبی ۴. پنیر تهیه شده از شیر گاو میش

۱۰- ماده خشک اصلی آب پنیر کدام است؟

۱. لاکتوز ۲. پروتئین ۳. چربی ۴. کلسیم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ 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 ۱۴۱۱۲۱۸

۱۱- در شیر بریده یا لخته شده، کدام بخش از ترکیب شیر به اسید لاکتیک تبدیل شده و سبب ایجاد دلمه در شیر می شود؟

۱. پروتئین ۲. لاکتوز ۳. کلسیم ۴. همه موارد

۱۲- بیشترین ترکیب زرده تخم مرغ بعد از آب، کدام است؟

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

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

۱. تیامین ۲. ریبوفلاوین ۳. سیانو کوبالامین ۴. بیوتین

۱۴- بیشترین بخش چربی موجود در تخم مرغ از کدام ترکیب است؟

۱. تری گلیسرید ۲. فسفولیپید ۳. اسیدهای چرب اشباع ۴. اسیدهای چرب غیراشباع

۱۵- بیشترین ویتامین موجود در تخم مرغ کدام است؟

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

۱۶- وزن استاندارد تخم مرغ کدام است؟

۱. 70 تا 100 گرم ۲. 55 تا 65 گرم ۳. 40 تا 50 گرم ۴. 90 تا 120 گرم

۱۷- بهترین دما و رطوبت انبار برای نگهداری تخم مرغ کدام است؟

۱. دمای 10 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد ۲. دمای 40 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد
۳. دمای 70 درجه سانتی گراد و رطوبت 10 درصد ۴. دمای 4 درجه سانتی گراد و رطوبت 70 درصد

۱۸- بیشترین میوگلوبین در کدام نوع گوشت وجود دارد؟

۱. گوشت سفید جوجه ۲. گوشت گوساله ۳. گوشت قلب گاو ۴. گوشت گاو بالغ

۱۹- فراوان ترین پروتئین موجود در بدن دام کدام است؟

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

۲۰- در طی جمود نعشی لاشه دام بعد از کشتار، کدام منبع ذخیره ای بدن دام به عنوان منبع تامین کننده اسیدلاکتیک مورد نیاز عمل می کند؟

۱. گلیکوژن ۲. پروتئین های اکتین ۳. پروتئین های میوزین ۴. چربی

۲۱- کمترین فاز تاخیر جمود نعشی در کدام دام کمترین است؟

۱. گاو ۲. ماهی ۳. بره ۴. بوقلمون

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ 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 ۱۴۱۱۲۱۸

۲۲- ترد شدن گوشت بعد از کشتار، مربوط به فعالیت کدام یک از آنزیمهای سلولی است؟

۱. لیپازها ۲. آمیلازها ۳. گلوکوزیدازها ۴. کاتپسین ها

۲۳- استرس دام قبل از کشتار سبب افزایش احتمال آلودگی لاشه به کدام میکروبها می شود؟

۱. میکروب اشیرشیاکلی ۲. میکروب اشیرشیاکلی و سالمونلا
۳. میکروب پسودوموناس ۴. میکروب سالمونلا

۲۴- منظور از ماربلینگ چیست؟

۱. چربی داخل عضلانی ۲. چربی زیر پوستی
۳. چربی محوطه شکمی ۴. چربی موجود در دنبه گوسفند

۲۵- بیشترین پروتئین مربوط به گوشت کدام دام است؟

۱. مرغ ۲. گاو ۳. گوسفند ۴. بلدرچین

۲۶- کدام یک از موارد زیر از اثرات نیتريت بر گوشت است؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. طعم دادن به گوشت
۳. جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های گوشت
۴. تثبیت رنگ گوشت، طعم دادن به گوشت و جلوگیری از رشد میکروارگانیزم های گوشت

۲۷- بز نژاد کرکی مرخز، بومی کدام استان کشور می باشد؟

۱. آذربایجان شرقی ۲. ایلام ۳. کردستان ۴. همدان

۲۸- در ایران کدام نوع کرک تولید می گردد؟

۱. موهر ۲. کشمیر ۳. کاشکورا ۴. موهر، کشمیر و کاشکورا

۲۹- پشم بیشتر گوسفندان ایران مربوط به کدام نوع تار پشم است؟

۱. کمپ ۲. تار پشم مطلق ۳. هتروتیپ ۴. ژار

۳۰- مهمترین صفت کیفی تار پشم کدام است؟

۱. طول تار پشم ۲. رنگ پشم ۳. جعد پشم ۴. ظرافت پشم