

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ 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 (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۱۸

۱- پروتئین اصلی شیر گاو کدام است؟

۱. آلفا لاکتو آلبومین ۲. بتا لاکتو گلوبولین ۳. لاکتو فرین ۴. لاکتو پراکسیداز

۲- کدام ویتامین در شیر گاو فقط به میزان محدودی وجود دارد؟

۱. A ۲. B1 ۳. C ۴. K

۳- از آزمایش کدام آنزیم برای تعیین پاستوریزاسیون شیر استفاده می شود؟

۱. پراکسیداز ۲. کاتالاز ۳. فسفاتاز ۴. لیپاز

۴- فراوان ترین عنصر معدنی شیر کدام است؟

۱. سدیم ۲. پتاسیم ۳. کلر ۴. فسفر

۵- کدام مورد زیر در شیر معمولی بیشتر از آغوز است؟

۱. خاکستر ۲. چربی ۳. لاکتوز ۴. ویتامین A

۶- کدام مورد زیر در خصوص تولید شیر گاو صحیح است؟

۱. افزایش دمای محیط سبب افزایش درصد چربی شیر می شود

۲. گاوهایی که روزانه ۱۶ ساعت در معرض نور هستند تولید شیر کمتری دارند.

۳. در فصل بهار به دلیل تغذیه گاو از علوفه تازه، درصد چربی شیر کاهش می یابد.

۴. مصرف زیاد کنسانتره باعث افزایش درصد چربی شیر می شوند.

۷- روشی که شیر در یک زمان کوتاه تحت حرارت ۱۴۰-۱۳۵ درجه سانتیگراد قرار می گیرد و همه میکروبهای شیر از بین می رود، چه نام دارد؟

۱. پاستوریزاسیون ۲. استریلیزاسیون ۳. ترمیزاسیون ۴. هموژنیزاسیون

۸- کدامیک از محاسن روش هموژنیزاسیون شیر است؟

۱. طعم و مزه بهتر شیر ۲. توزیع یکنواخت چربی در شیر

۳. رنگ بهتر شیر ۴. همه موارد

۹- واکنش میلارد منجر به از دست رفتن کدام اسید آمینه در شیر می شود؟

۱. ترئونین ۲. متیونین ۳. سیستئین ۴. لیزین

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ 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

۱۰- کدام مورد از معایب تولید کره به روش سنتی است؟

۱. تولید آن زمان زیادی لازم دارد.
۲. نیروی کار فراوان احتیاج دارد.
۳. قابلیت نگهداری آن کم است.
۴. همه موارد

۱۱- در تهیه پنیر فتا نمک پاشی در چه زمانی انجام می شود؟

۱. زمان افزودن باکتری های مولد اسید لاکتیک
۲. زمانی که لخته قوام و چسبندگی لازم را پیدا کرد.
۳. زمان افزودن کلرید کلسیم
۴. در پایان به آب پنیر افزوده می شود.

۱۲- کدام نوع پنیر زیر از دسته پنیرهای کپک آبی می باشد؟

۱. رومانو
۲. پرولون
۳. موزارلا
۴. رکفور

۱۳- کانی زدایی آب پنیر منجر به خارج کردن کدام ماده زیر می شود؟

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

۱۴- در خصوص سلامت شیر کدام مورد زیر صحیح است؟

۱. شیر سالم بعد از جوشاندن لخته می شود.
۲. بهتر است شیر پاستوریزه قبل از مصرف جوشانده شود.
۳. شیر استریلیزه UHT در صورت فاسد شدن ژله ای می شود.
۴. شیر فله ای حتما باید به مدت حداکثر ۵ دقیقه در دمای ۹۵ درجه جوشانده شود.

۱۵- کدام مورد زیر از خصوصیات تخم مرغ تازه نیست؟

۱. اتاقک هوایی بزرگ
۲. زرده غلیظ
۳. سفیده شفاف
۴. شسته نشده باشد.

۱۶- تخم مرغی که اندازه آن ۶۵-۵۵ گرم باشد، چه نوع تخم مرغی محسوب می شود؟

۱. خیلی درشت
۲. درشت
۳. متوسط
۴. ریز

۱۷- رنگدانه قهوه ای پوسته تخم مرغ چه نام دارد؟

۱. مگنوم
۲. پورفیرین
۳. لستین
۴. کراتین

۱۸- رشته مارپیچ طناب مانند که زرده را در وسط تخم مرغ نگه می دارد، چه نام دارد؟

۱. شالاژ
۲. ویتلین
۳. آلبومین
۴. آویدین

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰ سری سوال: ۱ یک

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

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

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

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

۲۰- آویدین باعث غیر فعال شدن کدام ویتامین می شود؟

۱. تیامین ۲. ریبو فلاوین ۳. نیاسین ۴. بیوتین

۲۱- کدام یک از پروتئین های زرده تخم مرغ نیست؟

۱. لیویتین ۲. فسفویتین ۳. لستین ۴. ویتلین

۲۲- خاصیت لوتئین چیست و در کدام قسمت ذخیره می شود؟

۱. آنتی اکسیدانی- سفیده ۲. پیش ساز ویتامین E- سفیده
۳. آنتی اکسیدانی- زرده ۴. پیش ساز ویتامین E- زرده

۲۳- لوتئین در بدن در ساختار کدام ماده زیر شرکت می کند؟

۱. LDL ۲. HDL ۳. چربی اشباع ۴. چربی ترانس

۲۴- فراوان ترین اسید چرب در بدن دام کدام است؟

۱. استئاریک ۲. اولئیک ۳. لینولئیک ۴. لینولنیک

۲۵- زمان فاز تأخیر جمود نعشی در کدام حیوان زیر بیشتر است؟

۱. بوقلمون ۲. جوجه ۳. گاو ۴. ماهی

۲۶- کدام ماده باعث نرم شدن گوشت پس از جمود نعشی می شود؟

۱. آنزیم های لیپوزم ۲. آنزیم های میتوکندری ۳. آنزیم های لیپیدی ۴. آنزیم های سیتوکرومی

۲۷- کدام مورد زیر در خصوص عوامل موثر در خواص نهایی گوشت صحیح است؟

۱. استرس باعث روشن شدن رنگ گوشت می شود.
۲. خستگی قبل از کشتار باعث افزایش گلیکوژن ماهیچه می شود.
۳. استرس منجر به بالا ماندن pH گوشت پس از کشتار می شود.
۴. استرس قبل از کشتار در طیور منجر به شل شدن بافت سینه می شود.

۲۸- در دام خونگیری شده رنگدانه اصلی گوشت کدام است؟

۱. هموگلوبین ۲. میوگلوبین ۳. کاتالاز ۴. سیتوکروم

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

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

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

۲۹- قسمتی از موهای مادری گوسفند که نمی ریزد چه نام دارد؟

۱. ژار ۲. کمپ ۳. موی سگی ۴. موی مادری

۳۰- چرا وزن مخصوص مدولا پایین است؟

۱. به علت وجود حفره های بزرگ در سلول های بزرگ موجود در مدولا
۲. به علت وجود حفره های کوچک در سلول های کوچک موجود در مدولا
۳. به علت وجود سلول های توخالی کوچک در مدولا
۴. به علت وجود سلول های توخالی بزرگ در مدولا