

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۰۷۶

۱- کدامیک از گزینه های زیر نقش مهمی را در سنتز لاکتوز در پستان ایفا می کند؟

۱. بتا لاکتوگلوبولین ۲. آلفا لاکتوآلبومین ۳. کاپاکازئین ۴. کازئین

۲- لاکتوز سنتتاز در کدامیک از قسمت های زیر سنتز می شود؟

۱. دستگاه گلژی ۲. ریبوزوم ها ۳. میتوکندری ۴. غشاء آندوپلاسمیک

۳- گاوهای کدامیک از نژادهای زیر نسبت به سایر نژادها دیرتر بالغ می شوند؟

۱. جرزی ۲. هلشتاین ۳. براون سوئیس ۴. برهمایی

۴- طعم ترشیدگی شیر به واسطه کدام گزینه زیر ایجاد نمی شود؟

۱. گاوهای کم تولید
۲. گاوهایی که در اوایل دوره تولید هستند
۳. در شیرهایی که در لوله های شیب دار انتقال داده می شوند
۴. در شیرهایی که خطوط لوله ای انتقال شیر منافذ زیادی دارند

۵- کدامیک از گزینه های زیر جزء معایب روش هموژنیزه کردن شیر نمی باشد؟

۱. چربی شیر هموژنیزه نسبت به لیپاز فاقد حساسیت است
۲. چربی شیر را نمی توان به طور کامل جدا کرد
۳. حساسیت چربی به نور خورشید زیاد است
۴. مزه شیر هموژنیزه به سرعت طعم فلزی پیدا می کند

۶- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل موثر بر کیفیت ماست نیست؟

۱. انتخاب شیر
۲. استاندارد کردن چربی شیر
۳. ماده جامد خشک
۴. عدم استفاده کننده از پایدار کننده ها

۷- کدامیک از گزینه های زیر از عوامل موثر بر مدت زمان تبدیل خامه به کره نمی باشد؟

۱. درصد چربی خامه که بایستی ۴۸ درصد باشد
۲. مقدار چربی جامد خامه
۳. درجه حرارت خامه
۴. میزان خامه ریخته شده در دستگاه کره زنی

۸- مدت زمان نگهداری شیر حاوی مایه در تولید کفیر در حرارت ۲۳ درجه سانتیگراد چند ساعت است؟

۱. ۱۶-۱۴ ۲. ۱۸-۱۶ ۳. ۱۸-۲۰ ۴. ۲۰-۲۲

۹- در طی تولید پنیر دهقانی، لخته کاملاً شسته می شود، به این جهت است.

۱. اسیدیته آن بالا
۲. اسیدیته آن پایین
۳. در محدوده خنثی
۴. با سبزیجات مصرف نمی شود

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶

۱۰- کانی زدایی آب پنیر شامل خارج کردن کدامیک از گزینه های زیر است؟

۱. سدیم ۲. فسفات ۳. کربنات ۴. سولفات

۱۱- چند درصد وزن تخم مرغ را پروتئین تشکیل می دهد؟

۱. ۱۰/۵ ۲. ۱۲/۵ ۳. ۱۱/۵ ۴. ۱۵

۱۲- میزان کلسترول تخم مرغ است.

۱. ۲۵۰-۱۹۵ ۲. ۱۹۰-۱۵۰ ۳. ۲۸۰-۲۵۰ ۴. ۱۵۰-۱۰۰

۱۳- کدامیک از گزینه های زیر از جمله اعمال لوتئین نمی باشد؟

۱. کاتاراکت ۲. گلوکوم چشم ۳. سرطان ریه ۴. سرطان معده

۱۴- تغییر pH زرده در اثر تغییرات انجام می گیرد.

۱. بی کربنات ۲. اکسیژن ۳. سولفید هیدروژن ۴. سولفات

۱۵- علت فساد سفیده غلیظ تخم مرغ چیست؟

۱. کم شدن خاصیت قلبایی ۲. از بین رفتن فیبرهای موسین ۳. خنثی بودن pH ۴. وجود اووموکوئید

۱۶- حرارت اطاق نگهداری تخم مرغ ، در شرایطی که از محلول واتر گلاس استفاده می شود چند درجه سانتیگراد است؟

۱. ۵ ۲. ۱۰ ۳. ۱۵ ۴. ۲۰

۱۷- اکتین و میوزین جزء کدام دسته از پروتئین های زیر است؟

۱. پروتئین های فیبری ۲. پروتئین های انقباضی ۳. پروتئین های سارکوپلاسمیک ۴. پروتئین های کروی

۱۸- الیاف عضلانی چند درصد حجم عضله را تشکیل می دهد؟

۱. ۷۵-۷۰ ۲. ۹۲-۷۵ ۳. ۶۰-۵۳ ۴. ۷۵-۶۵

۱۹- پرده اطراف لیف عضلانی نامیده می شود؟

۱. سارکولما ۲. سارکوپلاسم ۳. لیف ۴. میوفیبریل

۲۰- قطر میوفیبریل ها چند میکرومتر است؟

۱. ۵-۴ ۲. ۴-۳ ۳. ۳-۲ ۴. ۲-۱

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۶

۲۱- منطقه H در قسمت مرکزی کدام یک از گزینه های زیر قرار دارد؟

۱. باند A ۲. خط M ۳. باند I ۴. پسودوزون H

۲۲- کدامیک از گزینه های زیر در فرآیند متابولیسم اکسیداتیو سلول ها دخالت دارد؟

۱. لیزوزوم ۲. میتوکندری ۳. دستگاه گلژی ۴. هسته

۲۳- در بدن دام، از نظر کمی، کدامیک از بافت های زیر کمترین مقدار را داراست؟

۱. بافت عصبی ۲. بافت پیوندی ۳. بافت اپی تلیال ۴. بافت قلب

۲۴- بیشتر آب یک سلول عضله بهمختلف متصل می باشد.

۱. چربی های ۲. پروتئین های ۳. کربوهیدرات های ۴. ویتامین های

۲۵- ظرافت کدامیک از کرک های تولیدی بز کمتر از بقیه گزینه هاست؟

۱. کشمیر ۲. کشمیر معمولی ۳. کاشگورا ۴. موهر

۲۶- در صورتی که عرق پشم به مقدار زیاد ترشح گردد، تجزیه کدامیک از گزینه های زیر شدیداً افزایش نمی یابد؟

۱. چربی ۲. کراتین ۳. چربی و کراتین ۴. گوگرد

۲۷- کدامیک از تارهای پشم بدون جعد است و اغلب از پشم های ظریف بلندتر دیده می شود؟

۱. موهای مادری ۲. کمپ ۳. تار پشم مطلق ۴. ژار

۲۸- در طبقه بندی پشم ها، قطر تار پشم کدامین ۴۰-۵۵ میکرون است؟

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

۲۹- مرحله خیساندن در چرم سازی به روش سنتی چند روز طول می کشد؟

۱. ۳-۱ ۲. ۶-۳ ۳. ۹-۶ ۴. ۱۲-۹

۳۰- چگونه در نهایت پوست به سالامبور تبدیل می شود؟

۱. با استفاده از آنزیم پیسین ۲. با استفاده از آنزیم تریپسین
۳. با استفاده از کلرید آمونیم ۴. با تغییر pH