



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

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

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

۱- مجموعه پروتئین های سفیده را چه می گویند.

۱. اووموگوئید ۲. آلبومین ۳. لیزوزوم ۴. آلبومین

۲- رنگ شیر تحت تاثیر کدامیک از عوامل زیر قرار نمی گیرد؟

۱. مقدار چربی شیر ۲. مقدار پروتئین شیر ۳. میزان کاروتن شیر ۴. میزان لاکتوز شیر

۳- روش UHT (استریلیزاسیون):

۱. شیر را تحت حرارت ۷۳ درجه سانتی گراد قرار می دهیم  
۲. شیر تحت حرارت ۱۴۰-۱۳۵ درجه سانتی گراد حرارت دهی می شود  
۳. شیر را تحت حرارت ۶۳ درجه سانتی گراد قرار می دهیم  
۴. شکستن گویچه های شیر و ایجاد حالت یکنواختی در شیر

۴- ماندگاری شیر خشک بدون چربی چه مقدار است؟

۱. ۶ماه ۲. ۳ماه ۳. ۳سال ۴. ۶سال

۵- میکروارگانیزم های شاخص کنترل کیفی میکروبی شیر:

۱. باکتری های کلی فرم ۲. قارچ ها ۳. باکتری های مولد اسیدلاکتیک ۴. باکتری های مولد فساد

۶- برای جلوگیری از طعم پختگی در شیر :

۱. به شیر آب اضافه می کنیم  
۲. به شیر آب میوه اضافه می کنیم  
۳. ظرف مورد استفاده قبل از جوشاندن شیر با آب سرد شسته شود  
۴. شیر را با یک درصد نمک به مدت ۳۰ دقیقه حرارت می دهیم

۷- در مراحل تولید پنیر نمک زدن به پنیر باعث کدامیک از موارد ریز نمی شود؟

۱. افزایش قابلیت نگهداری ۲. عدم رشد میکروارگانیزم های مایه ۳. بهبود طعم و مزه پنیر ۴. قوام پنیر

۸- فراوانترین اسید چرب اشباع شیر:

۱. اسید پالمیتیک ۲. اسید اولئیک ۳. اسید سالوالیک ۴. اسید پروپیونیک



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

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

۹- چال چیست؟

۱. فرآورده تخمیری از شیر گاو
۲. فرآورده تخمیری از شیر بز
۳. فرآورده تخمیری از شیر شتر
۴. فرآورده تخمیری شیر گوسفند

۱۰- کدام میکروارگانیسم ها باعث ایجاد چشمک و حفره در پنیر می شود؟

۱. باکتری های مولد اسید بوتیریک
۲. باکتری های مولد اسید لاکتیک
۳. باکتری های مولد اسید پروپیونیک
۴. باکتری های مولد فساد

۱۱- نقش پوسته تخم مرغ چیست؟

۱. حفاظت از تخم مرغ و افزایش حجم آن
۲. حفاظت از تخم مرغ و ثبات شکل آن
۳. برای جلوگیری از مخلوط شدن سفیده و زرده
۴. برای حفاظت از تشکیل سفیده رقیق خارجی

۱۲- هرچه اتاقک هوایی تخم مرغ کوچکتر باشد درجه مرغوبیت تخم مرغ چگونه خواهد بود؟

۱. پایین تر
۲. بالاتر
۳. بستگی به ضخامت پوسته دارد
۴. تاثیری ندارد

۱۳- بهترین تخم مرغ از نظر وزن:

۱. ۱۰۰ گرم
۲. ۶۵-۷۰ گرم
۳. ۵۵-۶۵ گرم
۴. ۷۵-۷۰ گرم

۱۴- تخم مرغ فاقد پوسته صدفی:

۱. تخم مرغ فاقد غشا خارجی
۲. تخم مرغ دو زرده
۳. تخم مرغ فاقد غشا داخلی
۴. تخم مرغ لمبه

۱۵- رشته های مارپیچ و کدر طناب مانند سفیده که وظیفه نگه داشتن زرده در مرکز را دارند چه نامیده می شوند؟

۱. سفیده رقیق داخلی
۲. شالاز
۳. سفیده رقیق خارجی
۴. غشا داخلی

۱۶- علت وجود حباب در تخم مرغ چیست؟

۱. آلودگی هوا در اطراف تخم مرغ
۲. وجود دی اکسید کربن در اطراف تخم مرغ
۳. بیماری نیوکاسل
۴. شکستن تخم مرغ (ترک خوردگی)

۱۷- بزرگترین رده گوشت بر اساس حجم مصرفی گوشت ..... است.

۱. گوشت حیوانات غیر اهلی ( شکاری )
۲. غذاهای دریایی
۳. گوشت قرمز
۴. گوشت طیور



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

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

۱۸- اولین مرحله در ذبح دام چیست؟

۱. تغییرات ظاهری عضله ۲. خون گیری ۳. جمود نعشی ۴. کاهش PH عضله

۱۹- در عضله ای که جمود نعشی را طی کرده به علت مصرف اکسیژن، رنگ عضله چگونه تغییر می نماید؟

۱. رنگ قرمز عضله کم رنگ تر می شود ۲. رنگ قرمز عضله پررنگ تر می شود  
۳. رنگ پریدگی در عضله رخ می دهد ۴. عضله صورتی رنگ می شود

۲۰- کدامیک از گزینه های زیر جزء دسته پروتئین های انقباضی اند؟

۱. اکتین - میوزین ۲. میوگلوبین - اکتین  
۳. میوگلوبین - هموگلوبین ۴. هموگلوبین - میوزین

۲۱- مزه گوشت شتر مرغ شبیه کدام یک از حیوانات زیر می باشد؟

۱. شتر ۲. گاو ۳. بوقلمون ۴. مرغ

۲۲- استرس در زمان ذبح دام باعث:

۱. کاهش رنگ گوشت ( روشن تر )  
۲. فراهم کردن زمینه برای جلوگیری از آلودگی در دام می شود  
۳. کاهش درجه سختی بافت گوشت سینه  
۴. کاهش کیفیت گوشت می شود

۲۳- مدت زمانی که گوشت تازه را می توان در یخچال نگه داری کرد ، چند روز است؟

۱. حداکثر ۲ روز ۲. حداکثر ۳ روز ۳. حداکثر ۴ روز ۴. حداکثر ۱ روز

۲۴- وضعیت DFD (dark, firm, dry) گوشت به چه معنی می باشد؟

۱. گوشتی با بافت نرم و رنگ پریده ۲. گوشتی با بافت نرم و مترشحه  
۳. گوشتی با بافت سخت و سطحی خشک و رنگ پریده ۴. گوشتی با بافت سخت سطحی نرم و رنگی روشن

۲۵- پشمی که ناهماهنگی در ظرافت و طول طول تار آن به وجود آید، چه نامیده می شود؟

۱. پشم کثیف ۲. پشم دارای چربی زیاد ۳. پشم بی عاطفه ۴. پشم بی نظم

۲۶- عملیات جدا کردن زوائد گوشتی پوست در کدام مرحله فرآوری چرم (روش صنعتی) صورت می گیرد؟

۱. تمیز کردن ۲. آنزیم دادن ۳. لش گیری ۴. موزدایی



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فرآوری تولیدات دام و طیور

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

۲۷- ترکیب پروتئین تار پشم کدام است؟

۱. آلبومین      ۲. آلبومن      ۳. کراتین      ۴. کلاژن

۲۸- هدف از دباغی پوست کدام است؟

۱. ایجاد تغییرات در لایه درم از پوست که نفوذ باکتری ها را غیر ممکن سازد  
۲. ایجاد تغییرات در قسمتی از پوست که نفوذ آب را غیرممکن سازد  
۳. استحکام بیشتر لایه درم پوست  
۴. افزایش نفوذپذیری لایه درم پوست نسبت به رطوبت

۲۹- پشمی که بعد از کشتار حیوان از پوست آن جدا می شود را:

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

۳۰- در روش فرآوری چرم با روش صنعتی عمل روغن زدن به چه دلیل انجام می شود؟

۱. سخت تر شدن چرم  
۲. غیر قابل انعطاف شدن چرم  
۳. مقاوم شدن در مقابل آب  
۴. افزایش نفوذ پذیری