

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- پودر شیری که دارای حلالیت زیاد در آب باشد به چه نامی موسوم است؟

۱. شیر خشک حلال      ۲. شیر خشک فوری      ۳. شیر خشک مدت دار      ۴. شیر خشک لاکتوزی

۲- کدامیک از آنزیم های زیر پوست را به سالامبور تبدیل می کند؟

۱. تریپسین      ۲. تریپسینوژن      ۳. پپسین      ۴. کیموتریپسین

۳- درصد کدامیک از پروتئین های شیر از سایر پروتئین ها کمتر است؟

۱. کازئین      ۲. ایمینوگلوبولین      ۳. آلفالاکتوآلبومین      ۴. بتا لاکتو گلوبولین

۴- در صنعت چرم سازی کدام طبقه از پوست مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. اپیدرم      ۲. درم      ۳. هیپودرم      ۴. سینودرم

۵- کمبود کدامیک از گزینه های زیر در طول دوره جنینی و یا پس از زایمان، باعث می شود میزان تولید پشم در طول عمر بره بسیار کم باشد؟

۱. کمبود مس      ۲. کمبود گوگرد و مس

۳. کمبود پروتئین و انرژی      ۴. کمبود آهن و ید

۶- درصد چربی در ماده خشک پنیر پروسس چقدر است؟

۱. ۳۰-۴۵ درصد      ۲. ۲۰-۳۰ درصد      ۳. ۱۰-۲۵ درصد      ۴. ۲۵-۳۵ درصد

۷- گاوهای کدام نژاد دیرتر از سایر نژادها بالغ می شوند؟

۱. جرسی      ۲. هلشتاین      ۳. براون سوئیس      ۴. سیستانی

۸- حداکثر چربی قابل استفاده در جیره گاوهای شیری چند درصد است؟

۱. ۲      ۲. ۳      ۳. ۴      ۴. ۵

۹- چنانچه امکان پاستوریزاسیون سریع شیر نباشد، کدام روش استفاده می شود؟

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

۱۰- حداقل ماده خشک بدون چربی شیر مورد استفاده برای ماست چند درصد است؟

۱. ۸/۲      ۲. ۷/۲      ۳. ۶/۲      ۴. ۵/۲

۱۱- مهمترین کربوهیدرات در شیر بیشتر گونه ها چیست؟

۱. گلوکز      ۲. لاکتوز      ۳. مانوز      ۴. گالاکتوز

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- شیر سالم و جوشانده شده را تا چند روز می توان در یخچال نگهداری کرد؟

۱. ۱ الی ۲ روز      ۲. ۲ الی ۳ روز      ۳. ۴ روز      ۴. ۵ روز

۱۳- تخم مرغ فاقد کدامیک از گزینه های زیر است؟

۱. چربی      ۲. فیبر      ۳. لستین      ۴. پروتئین

۱۴- تخم مرغی که عاری از ویژگی های تخم مرغ تازه باشد چه نامیده می شود؟

۱. تخم مرغ کهنه      ۲. تخم مرغ فاسد      ۳. تخم مرغ معمولی      ۴. تخم مرغ مایع

۱۵- ۹۲ درصد از مواد جامد سفیده چیست؟

۱. آب      ۲. ویتلین      ۳. پروتئین      ۴. شالاز

۱۶- میزان کدام عنصر یا عناصر زیر، در سفیده بیشتر از زرده است؟

۱. آهن      ۲. کلسیم      ۳. کلسیم و سدیم      ۴. پتاسیم

۱۷- هر تخم شتر مرغ معادل چند تخم مرغ می باشد؟

۱. ۱۰      ۲. ۲۰      ۳. ۳۰      ۴. ۴۰

۱۸- کدامیک از پنیرهای زیر در هنگام بسته بندی پخته نمی شود؟

۱. پنیر مخلوط      ۲. پنیر رنده شده      ۳. پنیر کم چرب      ۴. پنیر آب پزیری

۱۹- به منظور روغن مالی کردن تخم مرغ ، حرارت روغن مورد استفاده چند درجه سانتیگراد باید باشد؟

۱. ۱۱      ۲. ۲۱      ۳. ۳۱      ۴. ۴۱

۲۰- چگونگی عمل در پودر کردن زرده و سفیده بستگی به:

۱. فعالیت میکروب ها دارد.      ۲. فراوانی تخم مرغ دارد.      ۳. میزان انبارداری دارد.      ۴. دمای محیط دارد.

۲۱- کدامیک از گزینه های زیر جزء شرایط لازم بسته بندی گوشت می باشد؟

۱. رنگ - قدرت کشش پذیری      ۲. درجه حرارت - رطوبت      ۳. قدرت کشش پذیری - درجه حرارت      ۴. رنگ - رطوبت

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- کدامیک از گزینه های زیر جزء نقش های نیتريت در عمل آوری گوشت نمی باشد؟

۱. تثبیت رنگ گوشت
۲. حفظ خاصیت کشش پذیری
۳. شرکت در ویژگی طعم گوشت عمل آمده
۴. جلوگیری از رشد تعداد زیادی میکروارگانیسم سم زا

۲۳- سرعت یخ زدن گوشت تحت تاثیر کدام گزینه است؟

۱. نسبت میزان گوشت خالص به چربی
۲. نسبت چربی به پروتئین
۳. نسبت میزان کربوهیدرات به چربی
۴. نسبت گوشت خالص به پروتئین

۲۴- کدامیک از گزینه های زیر جزء اسیدهای چرب مطبوع است؟

۱. اسیدهای چرب اشباع ۲۰ کربنه
۲. کلیه اسیدهای چرب غیر اشباع
۳. اسیدهای چرب ۱۶ کربنه
۴. اسیدهای چرب ۲۲ کربنه

۲۵- کدامیک از گزینه های زیر در مورد گوشت بز در مقایسه با میش صادق نمی باشد؟

۱. pH پایین تر گوشت بز
۲. ظاهر گوشت بز دارای ارزش کمتری است
۳. لاشه بز دارای فشردگی کمتری است
۴. گوشت بز دارای تراکم کمتری است

۲۶- تردی عضلات بستگی به کدام گزینه دارد؟

۱. مقدار آب عضله
۲. درصد چربی عضله
۳. درصد کربوهیدرات عضله
۴. مقدار کلاژن عضله

۲۷- به چرمی که کلیه مراحل چرم سازی به استثنای عملیات تکمیلی بر روی آن انجام شده باشد چه می گویند؟

۱. کراست
۲. مازوکاری
۳. اشپالت
۴. سالامبور

۲۸- پوست کدامیک از حیوانات زیر جزء پوست های خام کوچک طبقه بندی می شود؟

۱. گوسفند
۲. گاو
۳. گاومیش
۴. اسب

۲۹- بهترین نوع رنگ در قالی بافی کدام است؟

۱. سفید
۲. خاکستری
۳. قهوه ای
۴. سیاه

۳۰- پشمی که بعد از کشتار حیوان از پوست آن جدا می شود، چه نامیده می شود؟

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