



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

۱- آب موجود در شیر به کدامیک وابسته است؟

۱. کازئین      ۲. لاکتوز      ۳. لیپید      ۴. آلبومین

۲- کدامیک از پروتئین های شیر از تصفیه خون حاصل شده و در غده پستان سنتز نمی شوند؟

۱. ایمینوگلوبین      ۲. بتا لاکتالBUMIN      ۳. کازئین      ۴. آلفا لاکتو آلبومین

۳- چربی شیر بیشتر از کدامیک از اسیدهای چرب حاصل می شود؟

۱. اسید بوتیریک      ۲. اسید پروپیونیک      ۳. اسید استیک      ۴. اسید اولئیک

۴- فراوانترین اسید چرب غیر اشباع شیر کدامیک می باشد؟

۱. استیک      ۲. استئاریک      ۳. پالمیتیک      ۴. اولئیک

۵- کدامیک در مورد PH شیر صحیح می باشد؟

۱. کمی اسیدی است      ۲. به شدت اسیدی است      ۳. قلیایی است      ۴. کمی قلیایی است

۶- بیشترین اختلاف شیر و کلستروم در کدامیک می باشد؟

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

۷- بهترین زمان نمونه گیری جهت اندازه گیری چربی و سلول های سوماتیک شیر چه زمانی می باشد؟

۱. اواخر شیردوشی      ۲. اواسط شیردوشی      ۳. اوایل شیردوشی      ۴. تفاوتی نمی کند

۸- خنک کردن ضعیف شیر و عدم تهویه کافی در جایگاه به ترتیب سبب ایجاد کدامیک از طعم ها می شود؟

۱. طعم آلودگی- طعم مالتی      ۲. طعم مالتی- طعم آلودگی

۳. طعم ترشیدگی- طعم جایگاه      ۴. طعم اسیدی- طعم شوری

۹- واکنش میلارد سبب از دست رفتن کدام اسید آمینه می شود؟

۱. متیونین      ۲. تریپتوفان      ۳. لیزین      ۴. لوسین

۱۰- کدام دسته از باکتریهای شیر در اثر حرارت پاستوریزاسیون HTST از بین می روند؟

۱. باکتریهای مولد اسید لاکتیک      ۲. باکتریهای کلی فرم

۳. باکتریهای مولد اسید بوتیریک      ۴. باکتریهای مولد اسید پروپیونیک

۱۱- کشت باکتری های مولد اسید پروپیونیک در تهیه کدام پنیرها مورد استفاده قرار می گیرد؟

۱. کالبی      ۲. پروسس      ۳. دهقانی      ۴. امانتال



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

## ۱۲- قابلیت نگهداری کره (HQL) عبارت است از:

۱. مدت زمانی که کیفیت محصول دستخوش ۱۰ درصد افزایش می شود
۲. مدت زمانی که کیفیت محصول دستخوش ۲۰ درصد افزایش می شود
۳. مدت زمانی که کیفیت محصول دستخوش ۱۰ درصد کاهش می شود
۴. مدت زمانی که کیفیت محصول دستخوش ۲۰ درصد کاهش می شود

## ۱۳- کدام باکتریها نقش اصلی را در رسیدن پنیر ایفا می کنند؟

۱. باکتریهای مولد اسیدلاکتیک
۲. باکتریهای مولد اسید پروپیونیک
۳. باکتریهای مولد اسید بوتیریک
۴. لاکتو باسیلوس بولگاریکوس

## ۱۴- بوی خوش و مشخص محلول آمونیاک در کدام پنیر دلالت بر رسیدگی و قابل استفاده بودن آن دارد؟

۱. بری
۲. کاممبر
۳. کاتیج
۴. لیمبورگر

## ۱۵- در خشک کردن به روش افشان، شیر را تا چند درصد ماده خشک تبخیر می کنند؟

۱. ۵۰-۵۵
۲. ۴۰-۵۰
۳. ۴۵-۵۵
۴. ۵۰-۶۰

## ۱۶- کدامیک از مواد غذایی زیر به عنوان استاندارد مرجع برای سنجش پروتئین سایر غذاها استفاده می شود؟

۱. شیر
۲. گوشت قرمز
۳. گوشت سفید
۴. تخم مرغ

## ۱۷- ترتیب لایه های پوسته تخم مرغ از خارج به داخل کدامیک می باشد؟

۱. لایه مامیلاری، کال کاروس و کوتیکول
۲. کوتیکول، کال کاروس و لایه مامیلاری
۳. لایه اسفنجی، لایه مامیلاری و کال کاروس
۴. لایه مامیلاری، کوتیکول و کال کاروس

## ۱۸- دلیل ایجاد رنگ سبز تیره در نتیجه جوشاندن طولانی مدت تخم مرغ در آب چیست؟

۱. شکسته شدن سیستمین موجود در سفیده و آزاد شدن گاز سولفید هیدروژن
۲. شکسته شدن سیستمین موجود در زرده و آزاد شدن گاز سولفید هیدروژن
۳. ترکیب سیستمین موجود در سفیده با گاز سولفید هیدروژن
۴. شکسته شدن سیستمین موجود در زرده و آزاد شدن گاز سولفید هیدروژن

## ۱۹- به مجموعه پروتئین های سفیده تخم مرغ چه می گویند؟

۱. آلبومین
۲. گلوبولین
۳. پور فیرین
۴. آلبومن



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

۲۰- فسفولیپید عمده تخم مرغ کدامیک می باشد؟

۱. کاردیولیپین      ۲. لستین      ۳. فسوفیتین      ۴. تری گلیسرید

۲۱- کدامیک از اثرات لوتئین موجود در زرده تخم مرغ نیست؟

۱. جلوگیری از بروز عوارض قلبی      ۲. جلوگیری از بروز سرطان ریه و سینه  
۳. جلوگیری از بروز گلوکوم چشم و کاتاراکت      ۴. جلوگیری از بروز بیماریهای پوستی

۲۲- تخم بلدرچین در مقایسه با تخم مرغ به ترتیب چند برابر آهن و فسفر بیشتری دارد؟

۱. ۵ و ۷/۵      ۲. ۷/۵ و ۶      ۳. ۷/۵ و ۵      ۴. ۱۵ و ۵

۲۳- شاخص زرده در تخم مرغ تازه چند است؟

۱. ۰/۴۵-۰/۴۶      ۲. ۰/۴۶-۰/۴۲      ۳. ۰/۲۲-۰/۲۱      ۴. ۰/۴۵-۰/۴۳

۲۴- عدم حلالیت شدید الاستین گوشت به کدام دلیل است؟

۱. میزان مقدار زیاد هیدروکسی لیزین  
۲. وجود آنزیم های هاضم  
۳. میزان زیاد اسیدهای آمینه قطبی  
۴. میزان زیاد اسیدهای آمینه غیر قطبی و اتصالات عرضی دسموزین

۲۵- عامل حفظ کیفیت گوشت بعد از ذبح دام چیست؟

۱. افزایش PH گوشت به دلیل تبدیل اسید لاکتیک به گلیکوژن      ۲. کاهش PH گوشت به دلیل تبدیل گلیکوژن به اسید لاکتیک  
۳. افزایش PH گوشت به دلیل تبدیل گلیکوژن به اسید لاکتیک      ۴. کاهش PH گوشت به دلیل تبدیل اسید لاکتیک به گلیکوژن

۲۶- ترد شدن که در طی جمود نعشی در عضله گاو بوجود می آید ناشی از چیست؟

۱. تجزیه بافت های پیوندی توسط کاتپسین ها      ۲. تغییر ماهیت بافت های پیوندی کلژن در نتیجه افزایش PH  
۳. تجزیه بافت های پیوندی کلژن توسط میکروارگانیزم ها      ۴. ایجاد اتصالات عرضی دسموزین

۲۷- وضعیت DFD گوشت نمایانگر چه مشخصاتی می باشد؟

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

۲۸- کدام گوشت فاقد کلاسترول است؟

۱. بوقلمون      ۲. مرغ      ۳. شتر      ۴. کبک



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

۲۹- دلیل آرامش بخش بودن گوشت بوقلمون بعثت وجود کدامیک می باشد؟

۴. آدرنالین

۳. آهن

۲. پتاسیم

۱. سروتونین

۳۰- چگونه پوستی را Hides می گویند؟

۲. پوست های خام کوچک

۱. پوست های خام بزرگ

۴. پوست های دباغی شده کوچک

۳. پوست های دباغی شده بزرگ