

باسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران

وزارت آموزش و پرورش

آزمون استخدام پیمانی وزارت آموزش و پرورش

دفترچه سؤالات اختصاصی

رشته

هنر آموز صنایع غذایی

وقت: ۷۰

تعداد ۵۰ سوال

تذکر مهم:

۱- برای هر پاسخ غلط، $\frac{1}{4}$ نمره منفی منظور می شود.

۲- در صورتی که به سؤالی، بیش از یک پاسخ داده شود آن پاسخ آن سؤال غلط محسوب

می شود.

هنر آموز صنایع غذایی

اختصاصی

۱۰۱- انجماد گوجه فرنگی، با کدام روش مناسب تر است؟

(۱) غوطه وری در مایع سرد گلیسرول

(۲) با استفاده از نیتروژن مایع

(۳) با استفاده از هوای سرد

(۴) تماس با سطوح سرد

۱۰۲- کدام یک از مواد نگهدارنده زیر، جهت استفاده در مواد غذایی اسیدی مانند عصاره میوه‌ها مناسب است و در دامنه

PH برابر ۴-۲/۵ ضد میکروبی مؤثرتری دارد؟

(۱) اسید پروپیونیک

(۲) اسید بنزوئیک

(۳) اسید سوربیک

(۴) اسید استیک

۱۰۳- دُز کشنده پرتو برای کدام یک کمترین است؟

(۱) آنزیم‌ها

(۲) کلستریدیوم بوتولینیوم

(۳) میکروکوکوس، رادیو دورانس

(۴) انگل‌ها و حشرات

۱۰۴- هنگامی که فعالیت آبی به زیر ۰/۸۵ کاهش یابد، کدام آنزیم می‌تواند به فعالیت ادامه دهد؟

(۱) آمیلاز

(۲) پروتاز

(۳) لیپاز

(۴) پراکسیداز

۱۰۵- رافینوز، از کدام یک از منوساکاریدهای زیر تشکیل شده است؟

(۱) گالاکتوز، گلوکز، فروکتوز

(۲) گالاکتوز، فروکتوز، فروکتوز

(۳) گالاکتوز، گلوکز، گلوکز

(۴) گالاکتوز، گالاکتوز، فروکتوز

۱۰۶- کدام اسید آمینه، نسبت به واکنش قهوه‌ای شدن آنزیمی حساب است؟

(۱) لیزین

(۲) متیولین

(۳) تیروزین

(۴) هیستیدین

۱۰۷- در کدام روش خشک کردن، پدیده هیسترسیس Hystersis به حداقل می‌رسد؟

(۱) تونای

(۲) پاششی

(۳) تصعیدی

(۴) غلتکی

۱۰۸- کدام یک جزء عوامل خارجی موثر بر رشد میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی می‌باشد؟

(۱) SH

(۲) PH

(۳) a/w

(۴) RH

۱۰۹- آب یک لایه ای، چند درصد مواد غذایی را تشکیل می‌دهد؟

(۱) ۱۵-۱۰

(۲) ۲۰-۱۵

(۳) ۲۵-۲۰

(۴) ۱۰-۵

۱۱۰- کدام آنزیم‌ها، به عنوان شاخص برای تایید عمل آنزیم‌بری Blanching استفاده می‌شود؟

(۱) اکسیداز، پراکسیداز

(۲) کاتالاز، پروتاز

(۳) کاتالاز، لیپاز

(۴) پراکسیداز، کاتالاز

۱۱۱- آزمون LAL، جهت شناسایی کدام مورد زیر استفاده می شود؟

- (۱) اندوتوکسین کلاستریدیوم
(۲) افلاتوکسین
(۳) توکسین باکتری های گرم مثبت
(۴) اندوتوکسین باکتری های گرم منفی

۱۱۲- در بین ترکیبات زیر، کدام یک اثر جلوگیری کننده از رشد ویروس ها را دارد؟

- (۱) TBHQ (۲) EDTA (۳) BHA (۴) BHT

۱۱۳- حضور چه تعداد استافیلوکوکوس اورئوس همراه ماده غذایی، جهت بروز مسمومیت لازم است؟

- (۱) صفر (۲) $10^6 cfu / g$ (۳) $10^8 cfu / g$ (۴) $10^4 cfu / g$

۱۱۴- هرگاه در یک فرآیند حرارتی، $D_{28.0F}$ برابر ۴ دقیقه و $D_{25.0F}$ برابر 0.4 دقیقه باشد، اندیس Z کدام است؟

- (۱) ۱۸ درجه فارنهایت (۲) ۱۰ درجه فارنهایت (۳) ۱۵ درجه فارنهایت (۴) ۲۰ درجه فارنهایت

۱۱۵- کدام مورد زیر، بکتری گرم مثبت، میله ای شکل، غیر اسپورزا با خصوصیت بیماری زا بی خطرناک است؟

- (۱) لیستریامنوسیتوزیس
(۲) کلاستریدیوم پرفرنجنس
(۳) باسیلوس سرئوس
(۴) یرسینیا انتروکولیتیکا

۱۱۶- کدام یک از باکتری های زیر، عامل سیاه زخم می باشد؟

- (۱) باسیلوس سوبتیلیس
(۲) باسیلوس سرئوس
(۳) باسیلوس استئارو ترموفیلوس
(۴) باسیلوس انتراسیس

۱۱۷- نقش کپسول در باکتری ها کدام است؟

- (۱) کمک به جابجایی (۲) تولید آنزیم (۳) افزایش قدرت بیماری زا (۴) تولید مثل

۱۱۸- کدام یک از کپک های زیر، به کپک معمولی نان معروف است؟

- (۱) موکور راکسی ئی *Mucor rouxi*
(۲) تامنیدیوم الگاس *Thamnidium elegans*
(۳) اسپریژیلوس نایجر *Aspergillus niger*
(۴) ریزوپوس استولونیفر *Rhizopus Stolonifer*

۱۱۹- آزمون IMVIC، جهت تشخیص کدام میکروارگانیسم به کار می رود؟

- (۱) سالمونلا (۲) اشریشیاکلی (۳) کلاستریدیوم بوتولینوم (۴) باسیلوس سرئوس

۱۲۰- کدام یک از تعاریف زیر، بیانگر عدد D (D value) است؟

- (۱) زمان لازم برای از بین بردن کلیه اسپورهای باکتری در دمای $121^{\circ}C$.
(۲) دمای لازم برای از بین بردن کلیه اسپورهای یک باکتری در مدت زمان معین.
(۳) دمای لازم برای از بین بردن ۹۰ درصد باکتری ها در زمان معین.
(۴) زمان لازم برای از بین بردن ۹۰ درصد تعداد باکتری ها در دمای معین.

۱۲۱- با کاهش اندیس یدی و نیز افزایش درصد چربی خامه، دمای مرحله کره زنی از راست به چپ چه تغییری می کند؟

- (۱) کاهش-کاهش (۲) کاهش-افزایش (۳) افزایش-افزایش (۴) افزایش-کاهش

۱۲۲- بافت شنی بستنی، ناشی از کدام یک موارد زیر می باشد؟

- (۱) کریستال های بزرگ یخ (۲) لاکتوز مونو هیدراته
(۳) لاکتوز بی آب (۴) هوادهی بیش از حد، ماده خشک کم

۱۲۳- کدام یک از موارد زیر، در مورد شیر دام مبتلا به بیماری ورم پستان صحیح است؟

- (۱) افزایش پروتئوز و سرم آلبومین-کاهش کلسیم
(۲) افزایش بتالاکتوگلوبولین و سرم آلبومین-کاهش کازئین
(۳) افزایش ایمونوگلوبولین و سرم آلبومین-کاهش سدیم
(۴) افزایش الفا لاکتالبومین و ایمونوگلوبولین-کاهش کلسیم

۱۲۴- کدام یک از فرآیندهای غشایی زیر، در فشار بالاتری انجام می پذیرد؟

- (۱) میکروفیلتراسیون (۲) نانوفیلتراسیون (۳) اسمز معکوس (۴) باکتوفوگاسیون

۱۲۵- مهمترین عامل تولید عطر و بوی مطبوع در پنیر، کدام یک از واکنش های زیر است؟

- (۱) گلیکولیز (۲) پروتئولیز (۳) گلیکولیز و پروتئولیز (۴) لیپولیز

۱۲۶- علت تغییر رنگ گوشت از قرمز به قهوه ای، در طول عمل آوری کدام است؟

- (۱) اکسید شدن میوگلوبین به اکسی میوگلوبین
(۲) اکسید شدن میوگلوبین به مت میوگلوبین
(۳) تبدیل آکسی میوگلوبین به میوگلوبین
(۴) تبدیل مت میوگلوبین به میوگلوبین

۱۲۷- بوی پختگی شیر، ناشی از وجود کدام پروتئین است؟

- (۱) بتا لاکتو گلوبین (۲) الفا لاکتالبومین (۳) سرم آلبومین (۴) کازئین

۱۲۸- مهم ترین کازئین شیر کدام است؟

- (۱) کاپا کازئین (۲) الفا کازئین (۳) بتا کازئین (۴) گاما کازئین

۱۲۹- با استفاده از کدام مورد می توان به درستی عمل استرلیزاسیون شیر پی برد؟

- (۱) نابودی E.Coli (۳) نابودی اسپوره های باکتری های هوازی

- (۳) تغییر ماهیت پروتئین (۴) تعیین میزان لاکتولوز

۱۳۰- شاخص تعیین کهنگی ماهی، اندازه گیری کدام مورد می باشد؟

- ۱) آمونیاک آزاد شده از تجزیه پروتئین ها
- ۲) نیتروز آمین های تشکیل شده در گوشت ماهش.
- ۳) اسیدهای چرب آزاد شده توسط فعالیت آنزیمی
- ۴) تری متیل آمین آزاد شده از تجزیه فسفولیپیدها

۱۳۱- کدام مورد، از اهداف افزودن نیتريت به فرآورده های گوشتی نمی باشد؟

- ۱) بهبود رنگ
- ۲) جلوگیری از رشد میکروارگانسیم ها
- ۳) حفظ آب در بافت فرآورده ها
- ۴) به عنوان آنتی اکسیدان

۱۳۲- کدام مورد، از پروتئین های سفیده تخم مرغ می باشد؟

- ۱) کونالبومین
- ۲) لاکتالبومین
- ۳) لسیتین
- ۴) ویتلین

۱۳۳- منبع بسیار خوب اسید چرب دوکوزاهگزا ائوئیک اسید (DHA)، کدام است؟

- ۱) ماهی
- ۲) شیرگاو
- ۳) گوشت قرمز
- ۴) تخم مرغ

۱۳۴- به چه علتی آماده سازی اولیه و سرد کردن محصول پس از صید، مهم ترین مرحله عمل آوری میگو محسوب می شود؟

- ۱) نسبت بالای پروتئین میگو
- ۲) نسبت بالای چربی میگو
- ۳) فعالیت شدید آنزیمی بدن میگو
- ۴) آلودگی شدید میگوهای صید شده

۱۳۵- مهمترین ماده تشکیل دهنده ماده خشک آب پنیر چیست؟

- ۱) لاکتوز
- ۲) چربی
- ۳) کازئین
- ۴) مواد معدنی

۱۳۶- اصلاح اگزاست Exhausting در فرآیند تهیه کمپوت، به چه معنی می باشد؟

- ۱) خارج کردن هوای داخل قوطی
- ۲) آنزیم بری
- ۳) از بین بردن میکروب ها با استفاده از گرما
- ۴) سترون کردن قوطی ها پیش از پر شدن

۱۳۷- علت ظاهر کدر آب سبب چیست و با افزودن چه ترکیبی می توان آن را کاهش داد؟

- ۱) پکتین - ترکیبات ازت دار
- ۲) پکتین - خاک بنتونیت
- ۳) تانن - فلزات سنگین
- ۴) تانن - پروتئین

۱۳۸- گندم استفاده شده در تهیه کدام فرآورده، درصد پروتئین بالایی دارد؟

- (۱) فرآورده‌های تخمیری (۲) فرآورده‌های خمیری (۳) شیرینی (۴) بیسکویت

۱۳۹- میزان کربوهیدرات کدام ماده، بیشتر است؟

- (۱) گندم (۲) برنج (۳) ذرت (۴) جو

۱۴۰- در کدام PH، خمیر تهیه شده از آرد گندم، بهترین الاستیسیته را دارد؟

- (۱) ۴ (۲) ۶ (۳) ۵ (۴) ۷

۱۴۱- بریکس رب گوجه فرنگی که در کارخانه‌های مواد غذایی تولید می‌شود، کدام است؟

- (۱) ۱۵ (۲) ۳۰ (۳) ۲۱ (۴) ۶۰

۱۴۲- میزان اسیدهای چرب ضروری، در کدام روغن بیشتر است؟

- (۱) گلرنگ (۲) آفتاب گردان (۳) سویا (۴) زیتون

۱۴۳- اندیس صابونی روغن‌ها، نشان دهنده چیست؟

(۱) درجه اشباع (۲) میزان اسیدهای چرب ترانس

(۳) طول زنجیر اسیدهای چرب (۴) میزان تند شدن

۱۴۴- ترکیب غیر پلی ساکاریدی در فیبرهای غذایی کدام است؟

- (۱) پکتین (۲) لیگنین (۳) همی سلولز (۴) سلولز

۱۴۵- اسید آلی عمده در انگور کدام است؟

- (۱) مالیک (۲) تارتاریک (۳) سیتریک (۴) گلوکونیک

۱۴۶- علت به وجود آمدن لکه‌های سیاه در قوطی‌های کنسرو نخود فرنگی کدام است؟

(۱) لکه دار بودن مواد اولیه

(۲) تخلیه ناقص هوای داخل قوطی

(۳) ترکیب سولفید هیدروژن آزاد شده به هنگام فرآیند حرارتی با فلز قوطی

(۴) آلودگی ثانویه

۱۴۷- کدام ماده، برای تشخیص پخت مطلوب قوطی‌های کنسرو کاربرد دارد؟

- (۱) اسید سیتریک (۲) سولفات مس (۳) استن (۴) پروپیل الکل

۱۴۸- بهترین حلال، برای روغن کشی از پنبه دانه کدام است؟

- (۱) استون (۲) اتیل اتر (۳) متیل پنتان (۴) ایزوپروپیل الکل

۱۴۹- PH شربت خارج شده از دیفوزیون در صنایع قند کدام است؟

۷/۲-۸(۴)

۶/۵-۷(۳)

۴/۵ - ۵(۲)

۵/۸ - ۶/۴(۱)

۱۵۰- کدام مورد، از مواد تشکیل دهنده مارک در چغندر قند می باشد؟

۴) فنداینورت

۳) لیگنین

۲) ساکارز

۱) رافینوز

نیوز

سازمان آشنایی و اطلاع رسانی دانشگاهی