

دفترچه سوالات رشته موادغذائی و مسمومیتهای ناشی از آن

کدرشته ۶۴

تعداد سوال ۶۰ مدت پاسخگویی ۱۰۰ دقیقه

شماره داوطلب :

نام و نام خانوادگی متقاضی :

۱ - کدامیک از موارد زیر برای Biological-Origin Demans صحیح است ؟

- ۱) مقدار اکسیژن لازم برای فعالیت های تجزیه ای هوازی
- ۲) مقدار اکسیژن لازم برای فعالیت های تجزیه ای بی هوازی
- ۳) مقدار اکسیژن لازم برای فعالیت های تجزیه ای ترکیب هوازی (هوازی و بی هوازی و اختیاری)
- ۴) مقدار اکسیژن لازم برای فعالیت های تجزیه ای ترکیب بی هوازی

۲- کدامیک از مواد زیر بیشتر در مواد غذائی جهت افزایش طعم مورد استفاده قرار میگیرد :

۱) اسیدگلوتامیک ۲) سدیم گلوتامات ۳) اسید تارتریک ۴) سیترات سدیم

۳ - بهترین روش برای اندازه گیری فلز جیوه در ماهی ها کدام است ؟

- ۱) روش گازکروماتوگرافی
- ۲) روش گراوی متری (وزنی)
- ۳) روشی تیتري متری (تیتراسیون)
- ۴) روش اتومیک اینریشن (A.A)

۴ - کدامیک از مواد زیر خواص ارگانولیپتیکی مواد غذائی را تغییر می دهد

- ۱) درجه حرارت کم و زمان زیاد
- ۲) درجه حرارت زیاد و زمان کم
- ۳) درجه حرارت کم و زمان کم
- ۴) هر سه موارد فوق

۵ - در کارخانجات آب معدنی شاخص G.M.P عبارت است از

- ۱) باکتریهای هوازی کمتر از ۱۰۰ کلنی در یک میلیمتر
- ۲) باکتریهای هوازی بین ۲۰۰ - ۱۰۰ کلنی در یک میلیمتر
- ۳) باکتریهای هوازی بین ۵۰۰ - ۱۰۰۰ کلنی در یک میلیمتر
- ۴) باکتریهای هوازی بیش از ۱۰۰۰ کلنی در یک میلیمتر

- ۶ - سالمترین روش برای کاهش بار میکروبی ادویه جات عبارت است از :
- (۱) حرارت خشک بالا با زمان کم
(۲) حرارت خشک بالا با زمان زیاد
(۳) تشعشع
(۴) حرارت بوسیله بخار و زمان معین
- ۷ - در مواد غذایی کدامیک از اشعه های زیر مورد استفاده قرار میگیرد ؟
- (۱) اشعه آلفا
(۲) اشعه بتا
(۳) اشعه گاما
(۴) اشعه گاما و بتا
- ۸ - کدامیک از اسیدهای آمینه زیر در تخمیر الکلی تبدیل به الکل های سنگین میگردد ؟
- (۱) والین
(۲) لوسین
(۳) ایرولوسین
(۴) هرسه
- ۹ - اضافه کردن آب پنیر به شیر بعنوان تقلب چه تغییراتی بوجود می آورد ؟
- (۱) مقدار پروتئین شیر کم می شود
(۲) تعداد باکتری های هوازی بیشتر می شود
(۳) وزن مخصوص شیر زیاد میشود
(۴) هیچکدام از عوامل فوق
- ۱۰ - بهترین درجه حرارت برای رشد *Salmonella .SPP* در مواد غذایی عبارت است از :
- (۱) ۱۰ - ۲۰ درجه سانتی گراد
(۲) ۲۰ - ۳۰ درجه سانتی گراد
(۳) ۳۰ - ۴۰ درجه سانتی گراد
(۴) ۴۰ - ۴۵ درجه سانتی گراد
- ۱۱ - کدامیک از روشهای زیر برای جدا کردن رنگهای مصنوعی در مواد غذایی بکار برده میشود ؟
- (۱) روش G.C
(۲) روش T.L.C
(۳) روش خاکستر محلول در آب
(۴) روش تیتراسیون
- ۱۲ - حدود ماههای تقریبی نگهداری اسفناج با کیفیت مرغوب در ۱۸- درجه سانتی گراد عبارت است از:
- (۱) ۶-۷ ماه
(۲) ۱۱-۱۲ ماه
(۳) ۳-۵ ماه
(۴) ۱۵-۱۲ ماه
- ۱۳ - موثرترین موادیکه از تولید رادیکالهای آزاد در مواد غذایی جلوگیری می کند عبارت است از :
- (۱) ویتامین های A+B
(۲) ویتامین های D+E
(۳) ویتامینهای E+C
(۴) اسید فولیک + ویتامین B5
- ۱۴ - مصرف P.V.C در بسته بندی کدامیک از گروههای مواد غذایی زیر مجاز میباشد ؟
- (۱) شیر و فراورده های آن
(۲) آب میوه جات
(۳) آبهای معدنی گازدار و بدون گاز
(۴) ادویه جات
- ۱۵ - مهمترین اختلاف بین سرکه تهیه شده از الکل ۹۶ درجه و سرکه طبیعی عبارت است از :
- (۱) اسیدهای آلی مختلف
(۲) مواد معدنی
(۳) الکل
(۴) هر سه
- ۱۶ - برای رسیدن میوه Ripening در انبار کدامیک از مواد شیمیائی زیر مورد استفاده قرار میگیرد ؟
- (۱) گاز ازت
(۲) گاز SO₂
(۳) گاز پروپیلین
(۴) هیچکدام
- ۱۷ - چنانچه در مواد غذایی مخلوطی از رنگهای گیاهی و حیوانی مورد استفاده قرار گیرد چه آزمایشاتی از نظر میکروبی صورت میگیرد :
- (۱) استافیلوکک آرنوس
(۲) سالمونلا و باکتریهای هوازی
(۳) باکتریهای هوازی
(۴) هیچکدام

- ۱۸ - کدامیک از فعالیت های تخمیری زیر صحیح است ؟
 (۱) پروتئین + باکتریهای پروتئوس = آمین ها + NH_2
 (۲) قند + استوباکتر = الکل + SO_2
 (۳) الکل + اکسیژن + اسیدوباکتر = اسیداستیک
 (۴) هیچکدام از موارد فوق
- ۱۹ - کدامیک از باکتریهای زیر باعث فساد عسل میشود ؟
 (۱) Salmonella (۲) اشرشیاکلی
 (۳) باکتریهای هوازی (۴) کلستریدیوم بوتولینوم
- ۲۰ - سیتريمین Citrimin چه نوع سمی است ؟
 (۱) قارچی (۲) شیمیائی
 (۳) باکتریائی (۴) هیچکدام
- ۲۱ - در برگهای سبب زمینی و همچنین در قسمتهای سبز شده سبب زمینی مواد سمی مانند سولانین و دمیسن یافت میشوند ، سمیتدان مواد در رابطه با کدامیک از عوامل زیر است ؟
 (۱) مهار کننده کولین استراز هستند
 (۲) مهار کننده کربوکسی پپتیداز هستند
 (۳) مهار کننده ریبونوکلئاز هستند
 (۴) مهار کننده کربوکسیلاز هستند
- ۲۲ - آزمایش ویلاوجیا برای تشخیص کدامیک از روغنهای مایع زیر کاربرد دارد ؟
 (۱) روغن تخم پنبه (۲) روغن کلزا
 (۳) روغن بادام زمینی (۴) روغن کنجد
- ۲۳ - اسید چرب باعلامت $C 18:1 \Delta g$ چه نام دارد ؟
 (۱) اسید لینولئیک (۲) اسید اسید لینولئیک
 (۳) اسید اولئیک (۴) اسید استاریک
- ۲۴ - کبمود روی در انسان موجب بروز کدامیک از عوارض زیر میگردد ؟
 (۱) عوارض پوستی (۲) عوارض عصبی
 (۳) عوارض گوارشی (۴) اختلال در رشد
- ۲۵ - ماده افزودنی بیكسین به چه منظور در پروسس مواد غذایی کاربرد دارد ؟
 (۱) رنگ دهنده (۲) نگهدارنده برای جلوگیری از رشد کپکها
 (۳) تولید بوی خوش و مناسب (۴) قوام دهنده
- ۲۶ - کدامیک از دانه های روغنی زیر حاوی مقادیر قابل ملاحظه ای سنرامول (یکنوع آنتی اکسیدان طبیعی) میباشد ؟
 (۱) دانه سویا (۲) دانه کرچک
 (۳) دانه کنجد (۴) دانه بادام زمینی
- ۲۷ - گلیسرو منواستارات (G.M.S) در پروسس مواد غذایی برای ایجاد کدامیک از خصوصیات زیر کاربرد دارد ؟
 (۱) بعنوان آنتی اکسیدان (۲) بعنوان ضد کف
 (۳) بعنوان امولسیفایر (۴) بعنوان جاذب الرطوبه
- ۲۸ - نقش تیامین در متابولیسم کدامیک از دستجات غذایی زیر اساسی تراست ؟
 (۱) کربوهیدراتها (۲) چربیها
 (۳) پروتئین ها (۴) مواد معدنی
- ۲۹ - برای تعیین شدت حرارتی جهت استریل کردین کمپوت وکنسرو میوه جات و سبزیجات کدام عامل مهمترین است ؟
 (۱) سختی بافت (۲) میزان رسیدن
 (۳) PH (۴) میزان کربوهیدرات
- ۳۰ - برای تسریع در رساندن میوه جات از چه گازی استفاده میشود ؟
 (۱) دی اکسید کربن (۲) ازت
 (۳) اتیلن (۴) متان

۳۱- برای انبار کردن میوه جات و سبزیجات یخ زده کدام درجه حرارت مناسب تر است؟
 (۱) ۶- درجه سانتیگراد (۲) ۴ درجه سانتیگراد (۳) ۹- درجه سانتیگراد (۴) ۱۸- درجه سانتیگراد

۳۲- کدامیک از میوه جات زیر جزء میوه جات غیر کلیماتریک هستند؟
 (۱) پرتقال (۲) موز (۳) گلابی (۴) سیب

۳۳- هنگام تهیه روغنهای خوراکی، کدامیک از ترکیبات زیر جزء سینرژیت ها طبقه بندی نمیشوند؟
 (۱) اسید سیتریک (۲) اسید اسکوربیک (۳) اسید فسفریک (۴) اسید فوماریک

۳۴- کدامیک از مواد غذایی زیر گواتروژن محسوب نمی شوند؟
 (۱) کلم و گل کلم (۲) هویج فرنگی (۳) خردل (۴) ترب

۳۵- کدامیک از عوامل زیر در میزان نگهداری آب (W.B.C) گوشت اثری ندارند؟
 (۱) PH (۲) املاح (۳) سن دام (۴) میزان چربی گوشت

۳۶- نخستین مرحله تجمع سرب در بدن انسان کدامیک از ارگانهای زیر است؟
 (۱) کلیه (۲) کبد (۳) بافت چربی (۴) غدد لنفاوی

۳۷- کدامیک از حالات زیر در مورد سموم کشاورزی کلره و کسانتی که با آن کار میکنند صادق نمی باشند؟
 (۱) این سموم حالت کومولاتیو (تجمع) دارند و در بافتهای چربی جمع شده و از بین نمیروند.
 (۲) پایداری آنها در خاک جزئی است به سهولت از بین میروند.
 (۳) سرطان زائی آنها روی حیوانات به اثبات رسیده است.
 (۴) مخاطرات آنها روی ارگانهای مانند کلیه، فوق کلیوی و بیضه به اثبات رسیده است.

۳۸- بوی تخم مرغ گندیده و یا لاشه گندیده که مربوط به ایجاد کاداورین است در رابطه با کدامیک از فعل و انفعالات زیر میباشد
 (۱) دزآمیناسیون تریپتوفان (۲) دکربوکسیلاسیون لیزین
 (۳) تجزیه متیونین (۴) تجزیه هیدروکسی پرولین

۳۹- حالت دادن سرد گندم (Cold Conditioning) رابه چه منظور انجام میدهند؟
 (۱) ایجاد تغییر درخواص پروتئین - نشاسته، خواص نانوائی آرد (۲) ایجاد تعادل رطوبتی در کل دانه
 (۳) جلوگیری از کپک زدن دانه گندم (۴) جلوگیری از جوانه زدن دانه گندم

۴۰- گاهی اوقات اسید اسکوربیک را بعنوان یک ماده افزودنی در بهبود کیفیت آرد اضافه می کنند، این عمل به چه هدفی انجام میشود؟
 (۱) از شکستن ساختار گلوتن جلوگیری می کند
 (۲) باعث شکستن ساختار گلوتن میشود
 (۳) باعث تبادل «سولفیدریل - بی سولفید» میشود
 (۴) اسید اسکوربیک پس از تبدیل به اسید دهیدروسکوربیک قادر به تبدیل گلوپتاتینون به فرم دی سولفید نمیشود

- ۴۱- برای ساخت و توزیع هر یک از فرآورده های مواد غذایی با بسته بندی مشخص و علامت بازرگانی :
- (۱) اخذ پروانه تاسیس از وزارت صنایع کافی است
 - (۲) اخذ مجوز از موسسه استاندارد و تحقیقات صنایع ایران کافی است
 - (۳) اخذ مجوز از اتحادیه مربوطه کافی است
 - (۴) اخذ پروانه ساخت محصول مورد نظر از وزارت بهداشت و درمان کافی است
- ۴۲- تیندالیزاسیون Tyndelization استریل کردن مواد غذایی :
- (۱) استفاده از حرارت ۱۰۰ درجه سانتی گراد در سه نوبت و در سه روز متوالی
 - (۲) استفاده از ۱۵۰ درجه سانتی گراد در یک نوبت
 - (۳) استفاده از حرارت ۲۵۰ درجه سانتی گراد و در زمان کوتاه
 - (۴) استفاده از حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد برای مدت دو ساعت
- ۴۳- در رب گوجه فرنگی قوطی شده از نگهدارنده زیر میتوان استفاده کرد ؟
- (۱) بنزوات سدیم
 - (۲) پارابن ها
 - (۳) بی سولفیت سدیم
 - (۴) هیچکدام
- ۴۴- مهمترین گاز استریل کننده مجاز برای مصرف در مواد غذایی :
- (۱) گاز فرمالدئید مخلوط با دی اکسید کربن
 - (۲) گاز اکسید اتیلن مخلوط با گاز منواکسید کربن
 - (۳) گاز اکسید اتیلن مخلوط با دی اکسید کربن
 - (۴) گاز کلر همراه با دی اکسید کربن
- ۴۵- کدامیک از موارد زیر باعث تغییر رنگ زرده تخم مرغ میگردد ؟
- (۱) سیانورپتاسیم
 - (۲) گوسیپول Gossypol
 - (۳) سیترومین Citrumin
 - (۴) هر سه مورد
- ۴۶- کدامیک از دستگاههای زیر برای اندازه گیری پروتئین گوشت مناسب است ؟
- (۱) T.L.C
 - (۲) کلریمتری
 - (۳) لیکوئید کروماتوگرافی
 - (۴) هیچکدام
- ۴۷- کدامیک از ویتامینهای زیر محلول در چربی میباشند
- (۱) ویتامین B₁₂
 - (۲) ویتامین K
 - (۳) ویتامین B₂
 - (۴) هیچکدام
- ۴۸- اختلاف بین کافئین در قهوه و تئین در چای عبارت است از :
- (۱) فرمول شیمیائی
 - (۲) مزه و رنگ
 - (۳) تاثیرروی بدن
 - (۴) هیچکدام
- ۴۹- آنتوسیانین ها در PH های مختلف زیر بچه رنگی ظاهر میشوند ؟
- (۱) در PH قلیائی به رنگ بنفش یا آبی
 - (۲) در PH اسیدی به رنگ زرد مایل به نارنجی
 - (۳) در PH خنثی به رنگ قرمز
 - (۴) در PH های فوق تغییر رنگ نمی دهد
- ۵۰- وجود اسید بوتیریک در روغنها :
- (۱) نشانه چربیهای شیردامها است
 - (۲) نشانه چربیهای نباتی کره مانند است
 - (۳) نشانه روغن آفتابگردان است
 - (۴) نشانه روغن بادام زمینی است
- ۵۱- لاکتوباسیل ها در صنایع مشروبات الکلی بعنوان :
- (۱) یک عامل فساد شناخته میشود
 - (۲) یک ماده افزودنی بشمار میرود
 - (۳) یک عامل بی اثر است
 - (۴) یک عامل افزایش دهنده کیفیت محصول است

- ۵۲ - اندیس ید معیاری است برای تعیین میزان :
(۱) اسیدهای چرب آزاد و غیرآزاد موجود در یک چربی
(۳) استرهای موجود در یک چربی
(۲) اسیدهای چرب آزاد موجود در یک چربی
(۴) ترکیبات اشباع شده در یک چربی
- ۵۳ - خوردگی قوطی های کنسرو با PH قلیائی بیشتر مربوط به :
(۱) میکروبهای هاک دار و مقاوم به حرارت است
(۳) حرارت زیاد (استریل) پخت است
(۲) عوامل میکروبی حساس به حرارت است
(۴) زمان سردکردن است
- ۵۴ - بکارگیری فسفاتها در گوشت های خام و پخته بیشتر بمنظور :
(۱) افزایش ظرفیت اتصال آب در محصول است
(۳) برای رفع بوی گوشت است
(۲) کاهش ظرفیت اتصال آب در محصول است
(۴) برای تغییر رنگ گوشتهای تازه است
- ۵۵ - عقیم کردن پکتین متیل استراز :
(۱) باعث بهبود کیفیت آب سیب میشود
(۳) باعث کاهش کیفیت رنگ آب پرتقال میشود
(۲) باعث بهبود کیفیت آب پرتقال میشود
(۴) باعث کاهش زمان نگهداری آب پرتقال میشود
- ۵۶ - طعم سبزیها بمقدار زیادی بستگی به :
(۱) ترکیبات گوگرددار دارد
(۳) به نوع ویتامین ها دارد
(۲) ترکیبات استردار دارد
(۴) میزان کلسیم دارد
- ۵۷ - بلغور چیست ؟
(۱) دانه کامل یا نیمکوب گندم پوست گرفته و نیم جوش شده
(۲) دانه کامل یا نیمکوب شده جو پوست گرفته و نیم جوش شده
(۳) دانه نیم کوب شده برنج غنی شده
(۴) دانه گندم با نشاسته کم
- ۵۸ - رنگ قرمز روشن گوشت (سطح ظاهری گوشت تازه) قرار گرفته در معرض هوا مربوط است به :
(۱) اکسی میوگلوبین (۲) میوگلوبین (۳) هموگلوبین (۴) مت میوگلوبین
- ۵۹ - کدامیک از از آردهای زیر برای صنعت بیسکوئیت سازی و کیک سازی بهترین است ؟
(۱) آرد گندم های قوی (۲) آرد گندمهای ضعیف (۳) آرد جو (۴) مخلوطی از آرد گندم و جو
- ۶۰ - بیماری نخ نخ شدن نان در اثر کدام یک از عوامل زیر ایجاد میشود ؟
(۱) کپک ها (۲) باکتریها (۳) اسپورباکتریها (۴) فورمهای رویشی باکتریها

موفق باشید