

دفترچه سوالات رشته مواد غذایی 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 غذایی جهت افزایش طعم مورد استفاده قرار میگیرد :

۱) اسیدگلوتامیک ۲) سدیم گلوآمات 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 ابزربشن (A.A)

۴ - کدامیک از مواد زیر خواص ارگانولیپتیکی مواد غذایی 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 میلیتر
- ۲) باکتریهای هوازی بین ۲۰۰ - ۱۰۰ کلنی در یک میلیتر
- ۳) باکتریهای هوازی بین ۵۰۰ - ۱۰۰۰ کلنی در یک میلیتر
- ۴) باکتریهای هوازی بیش از ۱۰۰۰ کلنی در یک میلیتر

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 جداکردن 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 سبز 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 ویلاوچیا 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 بیکسین 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 کله و کسانی 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 نمیباشد

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 متواکسید 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) گوسپول Gossypol
- (۳) سیترومین Citrumin
- (۴) هرسه مورد

۴۶- کدامیک از دستگاههای زیر برای اندازه گیری پروتئین گوشت مناسب است ؟

- (۱) T.L.C
- (۲) کلریمتری
- (۳) لیکوتید کروماتوگرافی
- (۴) هیچکدام

۴۷- کدامیک از ویتامینهای زیر محلول در چربی میباشد

- (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
- (۲) اسیدهای چرب آزاد موجود در یک چربی
- (۳) استرهای 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
- (۲) عوامل میکروبی حساس به حرارت است
- (۳) حرارت زیاد (استریل) پخت است
- (۴) زمان سردکردن است

۵۴ - بکارگیری فسفات‌ها در گوشت های خام و پخته بیشتر بمنظور :

- (۱) افزایش ظرفیت اتصال آب در محصول است
- (۲) کاهش ظرفیت اتصال آب در محصول است
- (۳) برای رفع بوی گوشت است
- (۴) برای تغییر رنگ گوشت‌های تازه است

۵۵ - عقیم کردن پکتین متیل استراز :

- (۱) باعث بهبود کیفیت آب سیب میشود
- (۲) باعث بهبود کیفیت آب پرتقال میشود
- (۳) باعث کاهش کیفیت رنگ آب پرتقال میشود
- (۴) باعث کاهش زمان نگهداری آب پرتقال میشود

۵۶ - طعم سبزیها بمقدار زیادی بستگی به :

- (۱) ترکیبات گوگرددار دارد
- (۲) ترکیبات استردار دارد
- (۳) به نوع ویتامین ها 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