۱- به ترتیب کدام میکروارگانیسم‌ها منجر به ایجاد فساد در میوه ها، سبزی‌ها و مواد غذایی حیوانی می‌شوند؟

۱. باکتری - باکتری - قارچ
۲. قارچ - قارچ - باکتری
۳. ویروس - قارچ - باکتری
۴. قارچ - باکتری - ویروس

۲- مهمترین نوع فساد شیمیایی مرتبط با فعل و انفعالات اجزاء مواد غذایی، چیست؟

۱. واکنش قهوه ای شدن غیر آنزیمی
۲. اکسیداسیون
۳. فتو اکسیداسیون
۴. تخریب بافت بر اثر انجماد

۳- جهت ارزیابی سفتی و نرمی بافت مواد غذایی، از چه دستگاهی استفاده می‌شود؟

۱. رفراکتومتر
۲. پنترومترو
۳. ویسکومتر
۴. انتولینر

۴- اسیدیته (pH) بالا و پایین آب مورد استفاده در تهیه کنسرو مواد غذایی، به ترتیب چه تاثیری در فرآیند کنسروسازی دارد؟

۱. خرد شدن ونرم شدن ماده غذایی - خوردگی تجهیزات
۲. خوردگی تجهیزات - خرد شدن ونرم شدن ماده غذایی
۳. بو طعم بد در ماده غذایی - تغییر رنگ ماده غذایی
۴. تغییر رنگ ماده غذایی - بو طعم بد در ماده غذایی

۵- عامل کدام یک از موارد زیر، بالا بودن کلرید آب مورد استفاده در کنسرو نیست؟

۱. افزایش مصرف صابون
۲. تشدید خوردگی
۳. کاهش قدرت کف‌زایی شوینده‌ها
۴. ایجاد مشکل در شستشوی تجهیزات

۶- قند انورت چیست و از هیدرولیز چه ماده‌ای به دست می‌آید؟

۱. مخلوط گلوکز و مالتوز به نسبت تقریبا معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۲. مخلوط گلوکز و فروکتوز به نسبت تقریبا معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۳. مخلوط گلوکز و مالتوز به نسبت تقریبا معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.
۴. مخلوط گلوکز و فروکتوز به نسبت تقریبا معادل هم که از هیدرولیز ساکاروز به دست می‌آید.

۷- ادویه‌های زردچوبه، زعفران و دارچین به ترتیب از کدام بخش گیاه به دست می‌آید؟

۱. کلاله مادگی - ریزوم‌های گیاهی - پوسته داخلی خشک شده

۲. کلاله مادگی - پوسته داخلی خشک شده - ریزوم‌های گیاهی

۳. ریزوم‌های گیاهی - کلاله مادگی - پوسته داخلی خشک شده

۴. پوسته داخلی خشک شده - کلاله مادگی - ریزوم‌های گیاهی

۸- "پلیمرهایی با وزن ملکولی بالای نمکهای اسید D-مانورونیک و D-گلرونیک که از طریق استخراج قلیایی از جلبک‌های دریایی به دست می‌آیند" تعریف کدام گزینه زیر است؟

۱. ژلاتین ۲. کاراجینان ۳. گزانتان ۴. آلژینات

۹- روش‌های تمیز کردن خشک، برای کدام دسته از محصولات استفاده می‌شود؟

۱. محصولات کوچک و دارای مقاومت مکانیکی بیشتر و رطوبت کمتر

۲. محصولات بزرگ و دارای مقاومت مکانیکی پایین و رطوبت بالاتر

۳. محصولات کوچک و دارای مقاومت مکانیکی پایین و رطوبت بالاتر

۴. محصولات بزرگ و دارای مقاومت مکانیکی بیشتر و رطوبت کمتر

۱۰- پوست گیری پیاز و فلفل با کدام روش انجام می‌شود؟

۱. پوست گیری انجمادی ۲. پوست گیری با شعله

۳. پوست گیری با محلول اسیدی ۴. پوست گیری سایشی

۱۱- بلانچینگ با چه هدفی در مواد غذایی انجام می‌شود؟

۱. خرد کردن سبزی و برخی میوه‌ها بدون خسارت فیزیکی ۲. غیرفعال ساختن باکتری‌ها در سبزی و برخی میوه‌ها

۳. غیرفعال ساختن آنزیم‌ها در سبزی و برخی میوه‌ها ۴. استفاده از آب داغ جهت پوست گیری

۱۲- کاربرد دستگاه رفراکتومتر چیست و درجه حرارت استاندارد برای استفاده از آن چه دمایی است؟

۱. اندازه گیری رنگ ماده غذایی - 20 درجه سانتی‌گراد ۲. اندازه گیری غلظت ماده غذایی - 20 درجه سانتی‌گراد

۳. اندازه گیری رنگ ماده غذایی - 25 درجه سانتی‌گراد ۴. اندازه گیری غلظت ماده غذایی - 25 درجه سانتی‌گراد

۱۳- برای مواد پودری و گرانول از کدام پرکن استفاده می‌شود؟

۱. مته‌ای ۲. کاسه ای ۳. وزنی ۴. حجمی

۱۴- برای کدام یک از محصولات زیر، استفاده از قلع دارای لاک ضروری نیست؟

۱. گیلاس ۲. توت فرنگی ۳. آلو قرمز ۴. گلابی

۱۵- کدام گروه از مواد غذایی زیر دارای اسیدیته متوسط هستند؟

۱. سبزی‌ها، چغندر، سوپ و کدو ۲. ذرت، لوبیا و نخود فرنگی

۳. هلو، زردآلو و سیب ۴. آب‌میوه ها، خیارشور و ریواس

۱۶- سرعت نفوذ گرما به قوطی‌های کنسرو در کدام یک از موارد زیر سریعتر است؟

۱. غذاهای مایع و دانه‌ای - قوطی های پلاستیکی بزرگ ۲. غذاهای جامد - قوطی های فلزی و کوچک

۳. غذاهای مایع و دانه‌ای - قوطی های فلزی کوچک ۴. غذاهای جامد - قوطی های پلاستیکی بزرگ

۱۷- برای محصولاتی نظیر کنسرو نخود فرنگی، لوبیا سبز، هویج، گوجه فرنگی و قارچ از کدام روش اتوکلاو استفاده می‌شود؟

۱. دستگاه هیدرون ۲. اتوکلاو با بستر متحرک

۳. اتوکلاو ثابت ۴. استریل کننده های شعله ای

۱۸- در فرآیند اسپتیک، به ترتیب برای استریل کردن مواد غذایی با اسیدیته کم و مواد غذایی اسیدی، از چه دما و در چه مدت زمانی استفاده می‌شود؟

۱. 149-138 در 1 تا 3 دقیقه- 96-93 در 1 تا 5 دقیقه

۲. 96-93 در 1 تا 30 ثانیه- 149-138 در 15 تا 30 ثانیه

۳. 149-138 در 1 تا 30 ثانیه- 96-93 در 15 تا 30 ثانیه

۴. 96-93 در 1 تا 3 دقیقه- 149-138 در 1 تا 5 دقیقه

۱۹- کدام یک از موارد زیر جزو مزایای مبدل حرارتی لوله ای نیست؟

۱. درز بندی کمتر و امکان تمیز کردن بهتر

۲. سرعت بالای جریان مایع نسبت به تبادل گرهای صفحه ای

۳. قابل استفاده بودن برای محصولات غلیظ و حاوی ذرات درشت

۴. انعطاف پذیری بالا در ظرفیت تولید

۲۰- در رابطه با تولید کمپوت گیلاس، گزینه اشتباه را انتخاب کنید.

۱. بهترین زمان برداشت گیلاس، مرحله رسیدگی کامل است.

۲. بهتر است قبل از انتقال گیلاس به کارخانه، دم گیلاس حذف گردد.

۳. مناسب ترین قطر گیلاس برای کمپوت 2 سانتی متر است.

۴. غلظت بالای شربت برای کمپوت گیلاس، باعث ایجاد چروک در گیلاس می‌شود.

۲۱- بریکس نهایی و میزان نمک در رب بسته بندی چه میزان است؟

۱. بریکس 24- میزان نمک 1 تا 1.5 درصد

۲. بریکس 36- میزان نمک زیر 1 درصد

۳. بریکس 28- میزان نمک 2 تا 3 درصد

۴. بریکس 34- نمک 3 تا 4 درصد

۲۲- میزان روغن نباتی موجود در سس مایونز چه میزان است؟

۱. 35-50 درصد

۲. 55-70 درصد

۳. 65-80 درصد

۴. 25-40 درصد

۲۳- گزینه اشتباه در رابطه با سس سالاد را انتخاب کنید.

۱. حداقل روغن استفاده شده در این سس حدود 30 درصد است.

۲. میزان تخم مرغ در این محصول نباید کمتر از 4 درصد وزنی باشد.

۳. سس سالاد معمولا به صورت مداوم تولید می‌شود.

۴. در تولید این محصول خردل و پاپریکا نیز استفاده می‌شود.

۲۴- مقدار میوه، مقدار پکتین، میزان اسید و آب در مربا به ترتیب چند درصد است؟

۱. مقدار میوه: 50 درصد- مقدار پکتین: یک درصد- مقدار اسید یک درصد- مقدار آب: 35 درصد

۲. مقدار میوه: 65 درصد- مقدار پکتین: یک درصد- مقدار اسید یک درصد- مقدار آب: 25 درصد

۳. مقدار میوه: 50 درصد- مقدار پکتین: سه درصد- مقدار اسید سه درصد- مقدار آب: 35 درصد

۴. مقدار میوه: 65 درصد- مقدار پکتین: سه درصد- مقدار اسید سه درصد- مقدار آب: 25 درصد

شماره سوال	پاسخ صحیح
1	ب
2	الف
3	ب
4	الف
5	الف،ب،ج،د
6	ب
7	ج
8	د
9	الف
10	ب
11	ج
12	ب
13	الف
14	د
15	الف
16	ج
17	الف،ب،ج،د
18	ج
19	د
20	ب
21	ج
22	الف،ب،ج،د
23	ج
24	الف