

سوالات استخدامی

کارشناس صنایع و فراوری

محصولات آبریان

سال ۱۳۹۷ (کد 314B)

توضیحات:

- سوالات استخدامی کارشناس فنی آبریان
- حیطه تخصصی
- شامل ۷۰ سوال
- با قابلیت پرینت

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی کارشناس آبریان، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی دستگاه های اجرایی، اینجا بزنید

« انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه، مجاز می باشد »



فهرست مطالب (برای مراجعه به هر بخش، روی عنوان بزنید)

- ❖ اقتصاد و بازاریابی شیلات - صفحه ۲
- ❖ فراوری محصولات شیلاتی - صفحه ۳
- ❖ نگهداری محصولات شیلاتی - صفحه ۵
- ❖ کنترل کیفیت فرآورده‌های شیلاتی - صفحه ۶
- ❖ مدیریت فراوری محصولات شیلاتی - صفحه ۹

اقتصاد و بازاریابی شیلات

۱- بررسی افزایش تقاضای آبیان که بر اساس رابطه عرضه و تقاضا موجب تغییر قیمت آبیان می‌شود. بیشتر در حیطه کدام حوزه از مطالعات اقتصاد نظری مورد بررسی قرار می‌گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) اقتصاد دستوری (۲) اقتصاد اثباتی (۳) اقتصاد خرد (۴) نظریه قیمت

۲- در گردش فعالیت‌های اقتصادی یک کشور، کدام مورد، تزریق محسوب نمی‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پس انداز (۲) سرمایه گذاری (۳) صادرات (۴) مخارج دولتی

۳- کدام مورد در خصوص بازار جهانی آبیان صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) میانگین سایز برداشت قزل آلاهی پرورشی در بازار جهانی ۲۸۰-۴۰۰ گرم است.
 (۲) ارزش سفالوپودها، بر اساس محدوده وزنی ۳۰۰۰ - ۳۰۰ گرم تعیین می‌شود.
 (۳) ارزش ماهی تن، بر اساس منطقه جغرافیایی صید آن تعیین می‌شود.
 (۴) میگوی سایز ۴۰-۳۱ گران تر از سایز ۲۰-۱۶ است.

۴- کدام مورد در تعیین ظرفیت حداکثری تولید در یک کارخانه کنسرو ماهی، نقش اصلی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) هزینه تمام شده (۲) هزینه نهایی (۳) میانگین قیمت بازار (۴) سود حداکثر

۵- کدام مورد، صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) اولین عامل مؤثر در مصرف ماهی در ایران، کیفیت آن است.
 (۲) فیله ماهی در ایران، بازارپسندی بیشتری از استیک ماهی دارد.
 (۳) ضایعات حاصل از تهیه فیله ماهی، کمتر از استیک ماهی است.
 (۴) فیله ماهی، برش طولی و استیک ماهی برش عرضی ماهی است.

۶- کدام عامل، دیرتر از سایرین به عنوان یکی از عوامل آمیخته بازاریابی شناخته شد؟ (iranarze.ir)

- (۱) قیمت (۲) تبلیغات (۳) روابط عمومی (۴) توزیع

۷- تفاوت ارزش بین قیمت پرداختی مصرف کننده با دریافتی تولید کننده، چه نامیده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) حاشیه خرده فروشی (۲) حاشیه عمده فروشی

(۳) سهم بازاریابی (۴) حاشیه بازاریابی

۸- بازار کلی فرآورده های شیلاتی در ایران از کدام نوع است؟ (iranarze.ir)

(۱) رقابت آزاد و کامل (۲) انحصار چند جانبه (۳) رقابت ناقص (۴) انحصاری

۹- بازاریابی توسعه ای برای کدام نوع تقاضای بازار کاربرد دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) تنزیلی (۲) متزلزل (۳) پنهان (۴) نامنظم

۱۰- (تهیه شده توسط ایران عرضه) کدام یک از ماهیان زیر، در بازار ایران به ترتیب «تجاری» و «تجاری ممتاز» محسوب می شوند؟ (iranarze.ir)

(۱) یال اسبی - شیر (۲) صبور - شورت (۳) ریون - حلوا سیاه (۴) ساردین - هامور

فراوری محصولات شیلانی

۱۱- وجود کدام یک از موارد زیر، موجب فساد سریع بی مهرگان، بلافاصله پس از صید می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) کلسترول بالا (۲) درصد چربی بالا

(۳) مس به جای آهن در خون (۴) مقادیر بالای اسیدهای آمینه آزاد

۱۲- در تشکیل عامل مسمومیت هیستامین، کدام عامل زیر اثر گذار است؟ (iranarze.ir)

(۱) آنزیمها (۲) باکتریها (۳) نور (۴) ترکیبات پرواکسیدان

۱۳- کدام محدوده دمایی بر حسب سانتی گراد، در طی انجماد و دیفراسست، اثرات سوء بر کیفیت ماده غذایی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) -۱ تا -۵ (۲) صفر تا ۴ (۳) -۸ تا -۱۰ (۴) پایین تر از -۱۸

۱۴- عامل Gaping تکه تکه شدن عضله ماهی..... است. (iranarze.ir)

(۱) به هنگام پختن ماهی (۲) به دلیل جمود نعشی

(۳) هنگام کنسروسازی (۴) به دلیل از بین رفتن بافت Myocommata

۱۵- چنانچه طی کنسروسازی، دمای استریلیزاسیون ۱۰ درجه سانتی گراد افزایش باید میزان Dvalue چقدر تغییر می کند؟ (iranarze.ir)

(۱) یک سیکل لگاریتمی افزایش می یابد. (۲) ۱۰ برابر افزایش می یابد.

(۳) یک سیکل لگاریتمی کاهش می یابد. (۴) ۱۰ برابر کم می شود.

۱۶- عامل رنگ قرمز ماهیان نمک سود شده به روش سنگین، کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های نمک دوست
(۲) وجود فلزات در نمک مورد استفاده
(۳) فساد چربی در حضور نمک
(۴) دنا توره شدن پروتئین

۱۷- گوشت ماهی از نظر pH جزو کدام دسته از مواد غذایی زیر است و جهت استریلیزاسیون آن چه دمایی مناسب می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) با اسیدیته متوسط $pH < 5/3$ و دمای $100-115^{\circ}C$
(۲) اسیدی $pH < 4/5$ و دمای $90-100^{\circ}C$
(۳) با اسیدیته بالا $pH < 3/7$ و دمای $60-80^{\circ}C$
(۴) کم اسید با $pH \geq 5/3$ و دمای $116-121^{\circ}C$

۱۸- مهم ترین عامل تولید طعم و بو در ماهی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) پروتئین ها
(۲) ترکیبات از نه غیر پروتئینی
(۳) چربی ها
(۴) کربوهیدرات ها

۱۹- میوزن ها جزو کدام دسته از پروتئین ها هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) محلول در نمک
(۲) محلول در اسید
(۳) محلول در آب
(۴) اکتین و میوزین

۲۰- منظور از اسیدهای چرب (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) امگا (ω) چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) اسیدهای چرب با تعداد ۳ کربن
(۲) اسیدهای چرب با ۳ پیوند دوگانه
(۳) اسیدهای چربی که دارای ۳ کربن بوده و حداکثر ۳ پیوند دوگانه دارند.
(۴) اسیدهای چربی که اولین پیوند دوگانه از سمت گروه متبل بر روی کربن شماره ۳ قرار دارد.

۲۱- کدام دسته از اسیدهای آمینه زیر، هنگام کنسروسازی در سیاه شدن سولفوری (Sulfur blackening) نقش دارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) لسیتین و سیستین
(۲) متیونین و لیستین
(۳) هیستیدین و متیونین
(۴) تربیتوفان و لیزین

۲۲- کاربرد Still Freezer برای کدام منظور مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) نگهداری محصولاتی که قبلا به حالت صنعتی منجمد شده اند.
(۲) انجماد سریع محصولات شیلاتی
(۳) انجماد سوریمی
(۴) انجماد میگو

۲۳- در تهیه ژلاتین ماهی، جهت خشک کردن مایعات تغلیظ شده، کدام روش خشک کردن مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) نواری (Belt Drier)
(۲) فوممت (Foam mat Drier)
(۳) انجمادی (Freezer Drier)
(۴) تونل (Tunnel Drier)

۲۴- در طی کنسروسازی Zvalue از چه جنسی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) زمان
(۲) حرارت
(۳) زمان - حرارت
(۴) معیار، تازگی ماهی است

۲۵- ماهی، جزو کدام دسته از مواد غذایی بوده و دلیل آن چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) Shelf-stable - فعالیت آبی بالا

(۲) Shelf-stable - فعالیت آبی پایین

(۳) Semi-perishable - فعالیت آبی بالا

(۴) Perishable - فعالیت آبی بالا (aw)

۲۶- با اندازه گیری کدام دسته از ترکیبات زیر، می توان به فساد چربی ماهی قزل آلی رنگین کمان پی برد؟ (iranarze.ir)

(۱) TBA و کدورین

(۲) PV و هیستامین

(۳) PV و TBA

(۴) PV و اورنتین

۲۷- کدام آنزیم، در مرحله Post-rigor ماهی نقش دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) کانپسین

(۲) کربوکسی پپتیداز

(۳) آمیلاز

(۴) کاتالاز

۲۸- علت طعم تلخ ماهی کیلکا پس از صید، کدام ترکیب زیر است؟ (iranarze.ir)

(۱) اینوزین Ino

(۲) Hx یا هیپوزانتین

(۳) وجود ATP بالا در عضله کیلکاماهیان

(۴) وجود ترکیبات NPN بالا

۲۹- کدام مورد در خصوص نقطه ایزوالکتریک پروتئین ماهی، صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) در انواع ماهیان، در pHهای کمتر از ۴ و بالاتر ۷ قرار دارد.

(۲) پروتئین ماهی قدرت کمی در جذب و نگهداری آب دارد.

(۳) حلالیت پروتئین ماهی افزایش می یابد.

(۴) پروتئین ماهی دارای بار مثبت است.

۳۰- در طی فساد باکتریایی ماهی، امکان تشکیل کدام ترکیب زیر وجود دارد؟ (تهیه شده توسط ایران عرضه) (iranarze.ir)

(۱) لیزین

(۲) هیستیدین

(۳) هیستامین

(۴) کدورین

نگهداری محصولات شیلاتی

۳۱- کدام اقدام، جهت کاهش رطوبت و اکسیداسیون ماهی منجمد در سردخانه، کارایی بیشتری دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) یخ پوشی (glazing)

(۲) استفاده از دمای پایین

(۳) استفاده از آنتی اکسیدان ها

(۴) بسته بندی مناسب

۳۲- استفاده از کدام یک از ترکیبات زیر، به عنوان محافظ سرمایی در طی نگهداری آبزیان منجمد، رایج تر است؟ (iranarze.ir)

(۱) پروتئین هیدرولیز شده آبزیان

(۲) متابی سولفیت سدیم

(۳) نایسین

(۴) سوربیتول

۳۳- کدام ترکیب، به عنوان نگهدارنده در فراوری خاویار در اغلب کشورها استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) بوراکس (۲) بنزوات سدیم (۳) اسید بوریک (۴) نایسین

۳۴- باکتری های بی هوازی، در کدام یک از موارد زیر، بهتر رشد می کنند؟ (iranarze.ir)

(۱) فیله ماهی (۲) mince (۳) جلبک های خوراکی (۴) سوریمی

۳۵- کدام مورد، در شروع فساد محصولات شیلاتی، نقش مؤثرتری دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) جمود نعی (۲) فعالیت های میکروبی (۳) فعالیت های اتولیتیک (۴) اکسیداسیون چربی ها

۳۶- به کمک کدام یک از آزمون های زیر، وجود ماده جهش زا در ماده غذایی قابل تشخیص است؟ (iranarze.ir)

(۱) CD (۲) Ames (۳) TBA (۴) PV

۳۷- در خصوص استفاده از تکنولوژی فشار بالا کدام مورد صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) کاهش اسیدیته، سبب افزایش مقاومت میکروارگانیسم ها نسبت به فشار بالا می شود.

(۲) باکتری های گرم مثبت، حساسیت بیشتری نسبت به باکتری های گرم منفی دارند.

(۳) کاهش فعالیت آبی، سبب افزایش حساسیت میکروارگانیسم ها می شود.

(۴) تولید پروتئین جدید در فاز ساکن، باکتری ها را مقاوم تر می نماید.

۳۸- کدام مورد، صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) در غذاهای با $pH > 4/6$ احتمال فعالیت میکروارگانیسم های مقاوم به حرارت و اسپورزا وجود دارد.

(۲) در غذاهای با $pH < 4/6$ احتمال حضور میکروارگانیسم کلاستریدیوم بوتولینیوم وجود دارد.

(۳) میکروارگانیسم های در حال رشد مقاومت حرارتی بیشتری نسبت به اسپورزاها دارند.

(۴) در مواد غذایی با $pH < 4/6$ فرایند حرارتی شدید نیاز است.

۳۹- در خصوص مکانیسم اثر اسید لاکتیک و فرمیک به عنوان نگهدارنده کدام مورد صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش pH ماده غذایی (۲) افزایش اسیدیته با عبور از غشای سلولی

(۳) تغییر pH داخل سلول به شکل تجزیه شده (۴) کاهش تنش بر میکروارگانیسم ها با استفاده مستقیم آنها

۴۰- (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) کدام عامل زیر، می تواند در حین فراوری برخی محصولات دریایی، مشکلات تنفسی ایجاد کند؟ (iranarze.ir)

(۱) سدیم آزاید (۲) نایسین (۳) متابی سولفیت سدیم (۴) TBHQ

کنترل کیفیت فرآورده های شیلاتی

۴۱- کدام یک از روشهای زیر، در کنترل باکتری های بیماری زای سرمادوست، در محصولات دریایی در یخچال مؤثر است؟ (iranarze.ir)

(1) نگهداری در دمای پایین (2) بسته بندی خلا

(3) بسته بندی اتمسفر تغییر یافته (4) پرتودهی

42- در کدام یک از غذاهای دریایی زیر، احتمال انباشته شدن آرسنیک بیشتر است؟ (iranarze.ir)

(1) ماهی تن (2) میگو (3) صدف های دوکفه‌ای (4) ماهی خاویاری

43- به کدام دلیل، Corrective action در کنترل کیفی کنسرو ماهی، منجر به معدوم شدن کنسرو تولید شده می‌شود؟ (iranarze.ir)

(1) غیر قابل برگشت بودن فرآورده‌های دریایی (2) جنس قوطی

(3) اتوکلاو شدن قوطی (4) افزودنی به کنسرو

44- Critical limit deviation به کدام معناست؟ (iranarze.ir)

(1) ترمیم خطوط بحرانی شکسته شده (2) شناسایی خطوط بحرانی

(3) انحراف از خطوط بحرانی (4) نزدیک شدن به خطوط بحرانی

45- استاندارد ایزو 14001 در چه موردی است؟ (iranarze.ir)

(1) کنترل کیفیت (2) محیط زیست (3) مدیریت کیفیت (4) آموزش پرسنل

46- مرحله محدوده بحرانی در فاز دریافت مواد اولیه کنسرو ماهی کدام یک از موارد زیر است؟ (iranarze.ir)

(1) نگهداری ماهیان منجمد در دمای > -18 درجه (2) نگهداری ماهیان تازه در دمای حدود صفر درجه

(3) میزان هیستامین > 50 میلی گرم در لیتر (4) همه موارد

47- کدام یک از مراحل زیر، جزو اصول HACCP در بسته بندی ماهی نیست؟ (iranarze.ir)

(1) Conduct a hazard analysis (2) Conduct a critical limit

(3) CCP decision tree (4) Documentation or Record-keeping

48- در کنترل کیفیت کنسرو ماهی، درخت تصمیم گیری CCP چیست؟ (iranarze.ir)

(1) شناسایی CCP (2) حذف CCP

(3) شناسایی Critical limit (4) حذف Critical limit

49- کدام یک از موارد زیر، ایمنی غذاهای دریایی را تهدید می‌کند؟ (iranarze.ir)

(1) انجماد (2) فرایند حرارتی (3) انجماد و فرایند حرارتی (4) وجود ترکیبات آلرژن

50- شروع زمان ماندگاری در میگوی سوخاری شده، (تهیه شده توسط ایران عرضه) از چه زمانی است؟ (iranarze.ir)

(1) شروع بسته بندی (2) زندگی در آب (3) صید از آب (4) پایان بسته بندی

۵۱- در فرایند تولید ناگت ماهی، Traceability به کدام معناست؟ (iranarze.ir)

- (۱) بررسی و ردیابی ناگت ماهی تولید شده از ابتدا تا انتها
(۲) تولید ناگت ترد و شکننده
(۳) کنترل کیفیت ناگت
(۴) ایمنی ناگت ماهی

۵۲- Foreign matter جزو کدام دسته از Hazard در کنسرو ماهی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شیمیایی (۲) میکروبی (۳) فیزیکی (۴) فیزیکی و شیمیایی

۵۳- کدام یک از روش‌های ارزیابی کیفیت در فرآورده های دریایی، تعیین کننده تر و مهم تر از بقیه موارد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ارزیابی میکروبی (۲) ارزیابی شیمیایی (۳) ارزیابی حسی (۴) ارزیابی فیزیکی

۵۴- Defect در بسته بندی فیله ماهی فزل آلا، به کدام معناست؟ (iranarze.ir)

- (۱) فیله با ظاهر مناسب (۲) فیله با ظاهر نامناسب
(۳) فیله با رنگ طبیعی (۴) فیله با طعم و بوی مناسب

۵۵- کدام یک از شاخص‌های زیر به عنوان شاخص سنجش تازگی شناخته می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) TMAO (۲) TVN (۳) TBA (۴) PV

۵۶- به کدام دلیل زمان ماندگاری تخم ماهیان خاویاری طبیعی، بیشتر از پرورشی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) داشتن پروتئین بالاتر (۲) داشتن رنگدانه بالاتر
(۳) داشتن چربی بالاتر (۴) داشتن پروتئین و رنگدانه بالاتر

۵۷- Biotoxin در کدام یک از گروه‌های غذاهای دریایی یافت می‌شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ماهیان (۲) نرم تنان (۳) سخت پوستان (۴) ماهیان و نرم تنان

۵۸- در کدام یک از فرآورده‌های دریایی زیر، جنس کلستریدیوم (Clostridium) باعث بروز مشکل می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) کنسرو ماهی (۲) ماهی دودی (۳) میگو سوخاری (۴) کنسرو ماهی و ماهی دودی

۵۹- بیشترین مواد استفاده شده در ساخت سطوح در تماس مستقیم ماشین آلات کارخانجات مواد غذایی، کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) استیل (۲) آهن (۳) مس (۴) گالوانیزه

۶۰- Clean-out-place در خط تولید ماهی و کیوم، به کدام معناست؟ (تنظیم توسط فروشگاه ایران عرضه) (iranarze.ir)

- (۱) جابه جایی دستگاه‌ها به خارج از سالن تولید (۲) شست و شوی دستگاه‌ها در داخل سالن تولید
(۳) شست و شوی دستگاه‌ها در خارج از سالن تولید (۴) جابه جایی دستگاه‌ها به داخل سالن تولید

مدیریت فراوری محصولات شیلاتی

۶۱- استاندارد ISO ۹۰۰۲ - در چه موردی کاربرد ندارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) طراحی (۲) تولید (۳) نصب و راه اندازی (۴) نوآوری

۶۲- وجه بیرونی مدیریت کیفیت، بر کدام موضوع تأکید ندارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) مشتری مداری (۲) اثربخشی (۳) کارایی (۴) عملکرد

۶۳- میزان اثربخشی یک مجموعه فرآوری آبزیان، کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) بازده (۲) عملکرد (۳) بهره‌وری (۴) تغییر در ترکیب سرمایه

۶۴- پایه سیستم برنامه ریزی مواد در یک کارخانه فراوری ماهی، کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تقاضا و نیاز بازار فرآورده (۲) چگونگی تأمین مواد اولیه کارخانه
(۳) صورت موجودی انبار و ذخیره آبزیان (۴) در نظر گرفتن اجزای محصول نهایی کارخانه

۶۵- کارخانجات عمل آوری محصولات شیلاتی از لحاظ مقدار تولید، استمرار و انقطاع عملیات تولید، جزو کدام دسته از سیستم‌های تولیدی رایج هستند؟

- (۱) پیوسته (۲) سفارشی (۳) دسته‌ای (۴) انبوه

۶۶- مرحله چهارم چرخه کیفیت محصول، کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) Plan (۲) Do (۳) Action (۴) Check

۶۷- بررسی و کنترل به منظور دیدن انحرافات و ثبت آنها بدون مشارکت در اصلاح با تصحیح و انحراف در یک کارخانه عمل آوری محصولات شیلاتی چه نام دارد؟

- (۱) نظارت غیر فعال (Monitoring) (۲) خودارزیابی (Self-assessment)

- (۳) ممیزی (Audit) (۴) بازرسی (Inspection)

۶۸- کدام نوع برنامه ریزی، به مفهوم «انجام دادن درست کارها (اثربخشی)» نزدیک است؟ (iranarze.ir)

- (۱) عملیاتی (۲) فنی (۳) مواد (۴) جامع

۶۹- حداکثر چند درصد از مساحت سالن تولید یک کارخانه فراوری شیلاتی را باید ماشین آلات اشغال کند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲۰ (۲) ۳۰ (۳) ۴۰ (۴) ۵۰

۷۰- (تهیه شده توسط ایران عرضه) نفوذ برای شناساندن ماهی با عناصر آمیخته بازاریابی و حفظ سهم بازار، چه نامیده می‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) بازاریابی (۲) بازاریابی (۳) بازاریابی (۴) بازاریابی