



معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

آزمون دانشی

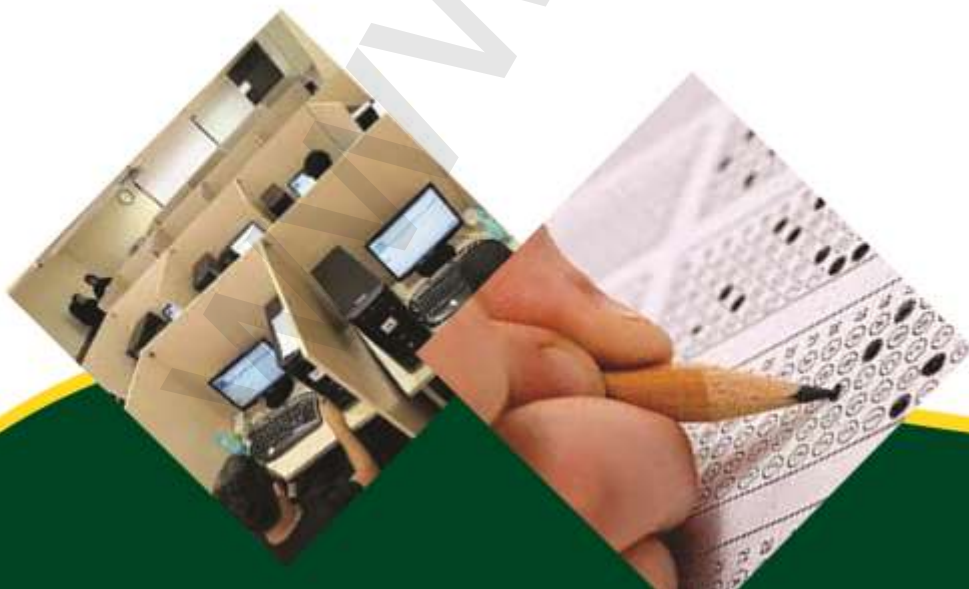
(آنلاین - کتبی کاغذی)

کشاورزی

گروه: صنایع غذایی

نام استاندارد: نانهای حجیم و نیمه حجیم صنعتی

کد استاندارد: ۷۵۱۲۲۰۶۸۰۰۶۰۰۱



۱- پروتئین آرد گندم چه نام دارد؟

الف- گلوتن

ب- گلوئینن

ج- نشاسته

د- هالتوز

۲- ماهیت شیمیایی گلوتن چیست؟

الف- پروتئینی

ب- چربی

ج- کربوهیدرات

د- ویتامین

۳- مهمترین آنزیم موجود در تولید نان چه نام دارد؟

الف- گلوگز اکسیداز

ب- پروتئاز

ج- آمیلاز

د- لیپوکسی ژناز

۴- کدامیک از موارد زیر هدف اصلی الک کردن آرد می باشد؟

الف- تقویت شبکه گلوئینی

ب- جدا کردن ذرات آرد و هوادهی

ج- افزایش فعالیت آنزیمی

د- کاهش آلودگی میکروبی

۵- بخشهای مختلف دانه گندم به ترتیب بیشترین درصد وزن دانه کدامند؟

الف- آندوسپرم و پوسته خارجی

ب- پوسته و آندوسپرم

ج- پوسته خارجی و جوانه آندوسپرم

د- آندوسپرم ، پوسته خارجی و جوانه

۶- قسمت زنده دانه گندم کدام است؟

الف- پوسته خارجی

ب- لایه آلرون

ج- مغز دانه

د- جوانه

۷- نمک زیاد در خمیر چه مشکلی پیش می آورد؟

الف- شل شدن و نرمی خمیر و پهن شدن بیش از حد خمیر

ب- خمیر زودتر عمل می آید و طولانی شدن زمان پخت

ج- خمیر دیرتر عمی می آید و حجم نان حاصل بیشتر می شود

د- مقاوم شدن گلوئن و حجم کم نان و طولانی شدن زمان پخت

۸- وجود سبوس در آرد مصرفی موجب چه چیزی می شود؟

الف- ارزش تغذیه ای نان را بالا می برد

ب- نان دیرتر بیات می شود

ج- سبب آسان تر شدن دفع می گردد (جلوگیری از بیوست)

د- همه موارد را شامل می شود