

۱- کدام نوع آرد آردی است که قسمت عمده آن از آندوسپرم تهیه شده است ولی سایر قسمت های گندم در آن وجود دارد؟

۱- آرد معمولی      ۲- آرد ستاره درجه ۲      ۳- آرد تیره      ۴- آرد کامل

۲- کدام نوع آرد آردی است که از تمامی آندوسپرم به همراه بخشی از پوسته تهیه می شود؟

۱- آرد معمولی      ۲- آرد ستاره درجه ۲      ۳- آرد تیره      ۴- آرد کامل

۳- کدام نوع آرد جهت تهیه نان های مسطح به کار می رود؟

۱- آرد معمولی      ۲- آرد ستاره درجه ۲      ۳- آرد تیره      ۴- آرد کامل

۴- کدام نوع آرد آردی است که از تمامی اجزای دانه تهیه شده است و خاکستر آن ۱/۶۰۱ تا ۲/۲۰۰ می باشد؟

۱- آرد معمولی      ۲- آرد ستاره درجه ۲      ۳- آرد تیره      ۴- آرد کامل

۵- کدام نوع آرد از ذرت درشت آندوسپرم گندم دوردو یا گندم سخت تهیه می شود؟

۱- آرد معمولی      ۲- سمولینا      ۳- آرد ماکارونی      ۴- آرد تیره

۶- کدام نوع آرد آردی است که از قسمت داخلی آندوسپرم تهیه می شود و دارای خاکستر حداکثر ۸/۰۰ می باشد؟

۱- آرد معمولی      ۲- سمولینا      ۳- آرد ماکارونی      ۴- آرد تیره

۷- ویژگی های فیزیکی آرد مورد استفاده برای نان چه مقدار باید باشد؟

۱- رطوبت ۱۴۰ درصد - PH آرد ۵/۶ تا ۶/۵ درصد      ۲- رطوبت ۱۵ درصد - PH آرد ۶ تا ۷/۵ درصد

۳- رطوبت ۱۰ درصد- PH آرد ۶ تا ۸/۲ درصد ۴- هیچ کدام

۸- هر قدر آرد انتخابی به ویژگی های ..... نزدیک تر باشد نان حاصله مناسب تر خواهد بود؟

۱- آرد نول ۲- آرد ستاره درجه ۱ ۳- آرد کامل ۴- آرد معمولی

۹- آردهایی که برای واحدهای تولید نان های لواش، تافتون و سنگک در نظر گرفته می شود تحت عنوان ..... است.

و آردی که برای تولید نان بربری ارائه می گردد تحت نام ..... می باشد.

۱- آرد ستاره- آرد سبوس گرفته ۲- آرد سبوس گرفته- آرد ستاره ۳- آرد ستاره - آرد ستاره درجه ۱

۴- آرد ستاره درجه ۲ - آرد ستاره درجه ۲

۱۰- اگر رطوبت آرد به چند درصد برسد امکان کپک زدگی افزایش می یابد؟

۱- بالاتر از ۱۰ درصد ۲- بالاتر از ۱۵ درصد ۳- زیر ۱۴ درصد ۴- بالاتر از ۱۴ درصد

۱۱- برای نگه داری آرد به صورت فله ای باید در چه سیلوهای نگه داری نشود؟

۱- فلزی ۲- فولاد زنگ نزن ۳- چوبی ۴- آلیاژهای آلومینیومی

۱۲- شرایط نگه داری آرد به صورت کیسه ای در تابستان و در زمستان چند روز است؟

۱- ۱۰روز-۱۵روز ۲- ۱۰روز-۲۰روز ۳- ۳۰روز-۱۰روز ۴- ۱۵روز-۲۰روز

۱۳- در دمای حدود ۲۰ درجه سانتی گراد آرد کامل برای مدت ..... و آرد روشن برای مدت ..... قابل نگه

داری است؟

۱- ۳۰روز-۴ماه ۲- ۴ماه-۳۰روز ۳- ۴۵روز-۴۰روز ۴- ۴ماه-۳۰روز

۱۴- برای نگه داری کیسه های آرد پالت های ..... بدلیل داشتن منافذ ریزی می تواند منبع تجمع و تخم

گذاری افات و حشرات انباری باشند؟

۱- چوبی      ۲- فلزی      ۳- ضد رنگ      ۴- چوبی

۱۵- انبارهای گندم فاصله پالت، با دیوار باید چند سانتی متر باشد؟

۱- ۱۵ تا ۲۰      ۲- ۱۸ تا ۲۳      ۳- ۱۰ تا ۱۴      ۴- ۱۵ تا ۱۹

۱۶- در انبارهای گندم نباید کیسه ی گندم را تا چه ارتفاعی چید؟

۱- ۱ متر      ۲- ۲ متر      ۳- ۳ متر      ۴- ۴ متر

۱۷- در انبارهای گندم بین پالت ها باید چند سانتی متر فاصله وجود داشته باشد؟

۱- ۲۰ تا ۳۰      ۲- ۳۰ تا ۴۰      ۳- ۴۰ تا ۶۰      ۴- ۶۰ تا ۷۰

۱۸- از هنگام ورود به آرد جدید تا زمان مصرف آن حداقل چند روز فاصله باید در نظر گرفت؟

۱- ۲ روز      ۲- ۲ هفته      ۳- ۳ روز      ۴- ۶ هفته

۱۹- در انبارهای گندم دیوارها باید تا ارتفاع ..... کاشی شود تا شست و شو به راحتی انجام شود؟

۱- ۲ متر      ۲- ۴ متر      ۳- ۱ متر      ۴- ۳ متر

۲۰- کدام بخش از دانه برای تولید آرد مناسب باشد و در هنگام آسیابانی از دانه جدا گردد؟

۱- پروتئین      ۲- لایه آلوترون      ۳- آندوسپرم      ۴- نشاسته گندم

۲۱- زیاد بودن فعالیت های آتریماتیکی باعث چه عیبی در نان می شود؟

۱-خمیر سفت      ۲-نان کپک زده      ۳-خمیر شل و کاهش تولرانس      ۴-خشک شدن خمیر

۲۲- کدامیک از محاسن الک کردن آرد می باشد؟

۱-هوادمی      ۲-افزایش جذب آب      ۳-جداسازی ناخالصی      ۴-همه موارد

۲۳- الک های دستی دارای چه میش هایی می باشد؟

۱-۱۵۰ تا ۲۰۰      ۲-۱۸۰ تا ۴۲۰      ۳-۱۸۰ تا ۴۵۰      ۴-۲۰۰ تا ۳۲۰

۲۴- اندازه مناسب ذرات آرد برای تولید نان ..... است؟

۱-روی نان الک ۱۸۰ تا ۱۲۵ حداکثر ۶۰ درصد      ۲-روی الک ۱۲۵ تا ۱۸۰ حداقل ۶۰ درصد

۳-روی الک ۱۰۶ حداقل ۶۰ درصد      ۴-روی الک ۱۰۶ حداکثر ۶۰ درصد

۲۵- مشروط کردن گندم به چه معناست؟

۱-نم زدن گندم      ۲-خرد کردن      ۳-بوجاری      ۴-الک کردن