

توضیحات:

- ویژه آموزش و پرورش
- هنرآموز صنایع غذایی
- حیطة تخصصی
- تالیف مرداد ۱۴۰۲

سوالات استخدامی

کتاب تولید فرآورده های لبنی

پایه دهم دوره متوسطه

(کد ۲۱۰۳۷۴) تالیف مرداد ۱۴۰۲

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، تولید فرآورده های لبنی دهم، اینجا بزنید

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



سوالات استخدامی تولید فرآورده های لبنی دهم

- ۱- نوعی فرایند حرارتی شیر است که طی آن تمام میکروب های بیماری زای موجود در شیر و همچنین بخش بزرگی از میکروب های غیر بیماری زای شیر از بین می روند. (iranarze.ir)
- (۱) پاستوریزاسیون (۲) استرلیزاسیون (۳) هموژیناسیون (۴) ترمیزاسیون
- ۲- به چه دلیل شیر را غذای کامل می نامند؟ (iranarze.ir)
- (۱) چون مشتقات فراوانی از شیر به دست می آید (۲) منبع کلسیم و مواد معدنی است
(۳) غنی از انواع مواد مورد نیاز بدن است (۴) چون ترکیب آن به نوعی است که تمام نیازهای نوزاد را برطرف می سازد
- ۳- چربی کدام یک از پستانداران زیر به ترتیب از بیشتر به کمتر می باشد؟ (iranarze.ir)
- (۱) انسان ، گوسفند ، گاو، شتر (۲) گوسفند ، انسان، شتر ، گاو (۳) گوسفند ، شتر، گاو، انسان (۴) شتر ، انسان ، گوسفند ، گاو
- ۴- کدام یک از ویژگی های شیر خام نمی باشد (منبع ایران عرضه)؟ (iranarze.ir)
- (۱) مایع حاصل از دوشش کامل پستان دام سالم است (۲) حداقل چهار روز پس از زایمان دوشیده شده است
(۳) فاقد آغوز و هرگونه ماده اضافه است (۴) محیط دوشیدن فاقد اهمیت میباشد
- ۵- به مجموع چه موادی مواد جامد تام (TS) گفته می شود؟ (iranarze.ir)
- (۱) چربی، پروتئین، کربوهیدرات (۲) چربی، پروتئین، کربوهیدرات، مواد معدنی
(۳) پروتئین، کربوهیدرات، ویتامین (۴) پروتئین، کربوهیدرات، مواد معدنی، ویتامین
- ۶- شیر گاو به طور متوسط چند درصد چربی دارد؟ (iranarze.ir)
- (۱) ۵/۳ درصد (۲) ۳/۸ درصد (۳) ۲/۳ درصد (۴) ۳/۳ درصد
- ۷- بیش از ۹۵ درصد چربی شیر را تشکیل میدهد. (iranarze.ir)
- (۱) اسید چرب (۲) گلیسرول (۳) تریگلیسیرید (۴) فسفو لیپید
- ۸- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)
- (۱) لاکتوز تنها در شیر وجود دارد و فراوان ترین ماده خشک آن است (۲) مقدار لاکتوز شیر به طور متوسط ۷/۴ درصد است
(۳) میزان املاح معدنی شیر انسان بیشتر از شیر گاو است (۴) غلظت مواد معدنی موجود در شیر کمتر از یک درصد است
- ۹- شیر و فرآورده های آن مهم ترین منبع تامین و برای انسان هستند. (iranarze.ir)
- (۱) کلسیم و ویتامین (۲) کلسیم و فسفر (۳) ویتامین و فسفر (۴) کلسیم و منیزیم
- ۱۰- برای تخلیه تمام شیر موجود در تانکر چه تدبیری شده است؟ (iranarze.ir)
- (۱) سکوی دریافت کمی شیب دار درست شده است (۲) با دستگاه شیر را تخلیه و مکش میکنند
(۳) زیر تانکر شیر مخصوص تخلیه تعبیه شده است (۴) کارگر باقیمانده شیر را بصورت دستی تخلیه کند
- ۱۱- یکی از مراحل اساسی در انجام آزمایش های مواد غذایی می باشد. (iranarze.ir)

- ۱) استریل وسایل ۲) دریافت نمونه در شرایط خاص ۳) نمونه برداری ۴) ارائه گزارش
- ۱۲- وسایل نمونه برداری از شیر از چه جنسی هستند؟ (iranarze.ir)
- ۱) استیل ۲) فولاد ضد زنگ ۳) شیشه ۴) آلومینیوم
- ۱۳- امروزه ارزش گذاری شیر بر چه اساسی در کارخانجات متداول است؟ (iranarze.ir)
- ۱) درصد چربی ۲) نژاد دام ۳) نوع دام ۴) بار میکروبی
- ۱۴- مهمترین آزمایش زمان تحویل شیر کدام مورد می باشد؟ (iranarze.ir)
- ۱) آزمایش های ارزیابی خواص ظاهری ۲) ویژگی های فیزیکی ۳) ویژگی شیمیایی ۴) همه موارد
- ۱۵- کدام یک نشان دهنده رنگ طبیعی شیر است؟ (iranarze.ir)
- ۱) رنگ صورتی ۲) رنگ آبی کمرنگ ۳) رنگ زرد ۴) رنگ کرم مایل زرد
- ۱۶- دمای مناسب برای دریافت شیر خام چند درجه سلسیوس است؟ (iranarze.ir)
- ۱) ۳ درجه ۲) ۴ درجه ۳) ۱۰ درجه ۴) ۶ درجه
- ۱۷- چند درصد از حجم شیر را گازهای مختلف تشکیل می دهند؟ (iranarze.ir)
- ۱) ۵ تا ۷ درصد ۲) ۴ تا ۶ درصد ۳) ۶ تا ۸ درصد ۴) ۵ تا ۸ درصد
- ۱۸- صافی های شیر در کدام قسمت دستگاه قرار می گیرند؟ (iranarze.ir)
- ۱) بعد از پمپ ۲) قبل از پمپ ۳) قبل از مسیر لوله های انتقال ۴) بعد از مسیر لوله های انتقال
- ۱۹- دستگاه های کلاریفایر کدام مورد را از شیر جدا می کنند؟ (iranarze.ir)
- ۱) گلبولهای سفید خون ۲) چرک و آلودگی ها ۳) سلول های پستانی ۴) همه موارد
- ۲۰- چرا چربی شیر باید استاندارد شود؟ (iranarze.ir)
- ۱) چربی کم یا زیاد بر کیفیت شیر اثر می گذارد ۲) بخاطر جلوگیری از تقلب و تخلف دامداران ۳) برای تامین استانداردهای قانونی وضعی ۴) همه موارد
- ۲۱- عملیات مکانیکی که در آن با استفاده از فشار گویچه های بزرگ چربی به ذرات ریز تبدیل می شوند چه نام دارد؟ (iranarze.ir)
- ۱) هموژنیزاسیون ۲) ترمیزاسیون ۳) پاستوریزاسیون ۴) استریلیزاسیون
- ۲۲- تالیف توسط سایت ایران عرضه شیر همگن چه ویژگی دارد؟ (iranarze.ir)
- ۱) مزه بهتری دارد ۲) رنگ آن سفیدتر است ۳) گویچه های چربی یکنواخت پخش شده اند ۴) همه موارد
- ۲۳- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)
- ۱) از شیر همگن نمی توان خامه گیری کرد ۲) شیر همگن سرعت کمتری در فساد چربی دارد ۳) شیر همگن بهتر هضم می شود ۴) سرعت اکسیداسیون شیر همگن بالاتر است
- ۲۴- کدام مورد عامل اصلی فساد در شیرهای بار میکروبی بالا هستند؟ (iranarze.ir)
- ۱) سودوموناس ها ۲) باکترئیدها ۳) کلامیدیا ۴) اسیدیوباکتیریا
- ۲۵- یکی از منابع مهم انتقال بیماری های مشترک بین دام و انسان است. (iranarze.ir)
- ۱) آغوز ۲) شیرخام ۳) شیر هموژنیزه ۴) شیر پس از زایمان
- ۲۶- کدام نتیجه گرفت که اثر اصلی حرارت نابودی میکروارگانیسم های عامل فساد است؟ (iranarze.ir)

۱) چارلز داروین ۲) ارسطو ۳) لویی پاستور ۴) زکریای رازی

۲۷- کدام مورد متداول ترین فرایند حرارتی شیر و فرآورده‌های آن است؟ (iranarze.ir)

۱) ترمیزاسیون ۲) پاستوریزاسیون ۳) استریلیزاسیون ۴) هموژنیزاسیون

۲۸- نابودی کدام میکروب به عنوان شاخص تکمیل پاستوریزاسیون می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) کوکسیلا بورنتی ۲) اشرفیثیا کلی ۳) سالمونلا ۴) لیستریا

۲۹- کدام روش در واحدهای لبنی کوچک و برای فراوری مقادیر کم شیر انجام می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) پاستوریزاسیون ۲) پاستوریزاسیون سریع ۳) پاستوریزاسیون کند ۴) ترمیزاسیون

۳۰- کدام اسید مورد استفاده برای سیستم شستشوی مخازن است؟ (iranarze.ir)

۱) نیتریک اسید ۲) فسفوریک اسید ۳) سدیم هیدروکسید ۴) گزینه یک و دو

۳۱- در عملیات CIP دمای محلول سود سلسیوس و دمای اسید بین سلسیوس است. (iranarze.ir)

۱) ۶۵ درجه _ ۵۵ درجه ۲) ۷۵ درجه _ ۶۵ درجه ۳) ۶۰ درجه _ ۷۰ درجه ۴) ۷۰ درجه _ ۶۰ درجه

۳۲- عملیات شستشو با اسید هر چند روز یکبار انجام می‌گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) دو روز یکبار ۲) سه روز یکبار ۳) چهار روز یکبار ۴) هفته ای یکبار

۳۳- ظروف پلی اتیلن برای بسته بندی شیر چه مزایایی دارد؟ (iranarze.ir)

۱) قابل بازیافت ۲) استحکام و دوام ۳) زیبایی ۴) گزینه ۱ و ۲

۳۴- دوره ماندگاری شیر پاستوریزه حداکثر چند روز است؟ (iranarze.ir)

۱) ۲ تا ۳ روز ۲) ۳ تا ۵ روز ۳) ۳ تا ۶ روز ۴) ۲ تا ۵ روز

۳۵- حاصل یک انعقاد اسیدی در شیر است که طی آن پروتئین‌های شیر در اثر فعالیت باکتری‌های تولید کننده لاکتیک اسید منعقد می‌شود.

در بین فرآورده‌های تخمیری شیراین فرآورده محبوب ترین و معروف ترین آنهاست. (iranarze.ir)

۱) ماست ۲) پنیر ۳) خامه ۴) کره

۳۶- در کدام نوع ماست گرمخانه گذاری داخل مخزن انجام می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) قالبی ۲) هم نزده ۳) همزده ۴) چکیده

۳۷- در کدام نوع ماست گرمخانه گذاری و خنک کردن پس از بسته‌بندی انجام می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) قالبی ۲) هم نزده ۳) همزده ۴) گزینه ۱ و ۲

۳۸- ترکیب اولیه و مهم در تولید ماست کدام است؟ (iranarze.ir)

۱) شیر کامل ۲) شیر پس چرخ ۳) مایه ماست ۴) گزینه ۱ و ۲

۳۹- اسیدپتیه شیر تحویلی برای تولید ماست حداکثر چند درجه دورنیک است؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۶ تا ۱۸ ۲) ۱۶ تا ۱۷ ۳) ۱۷ تا ۱۸ ۴) ۱۷ تا ۱۹

۴۰- در فرایند تولید ماست مورد جدا شدن آب از لخته را کاهش می‌دهد؟ (iranarze.ir)

۱) کازئین ۲) پروتئین آب پنیر ۳) ترکیبات پایدار کننده ۴) گزینه ۱ و ۲

۴۱- مطابق استانداردهای بین المللی (منبع سوالات سایت ایران عرضه) حداقل مواد جامد دون چربی شیر برای تولید ماست باید باشد. (iranarze.ir)

(۱) ۲/۷ درصد (۲) ۳/۷ درصد (۳) ۳/۸ درصد (۴) ۲/۸ درصد

۴۲- ترکیبات قوام دهنده و پایدار کننده چقدر مجاز است؟ (iranarze.ir)

(۱) دو درصد (۲) سه درصد (۳) یک درصد (۴) یک و نیم درصد

۴۳- در فرایند تولید ماست برای جلوگیری از جدا شدن چربی هنگام تولید و حمل و نقل انجام چه عملیاتی ضروری است؟ (iranarze.ir)

(۱) استریلیزاسیون (۲) هموژنیزاسیون (۳) پاستوریزاسیون (۴) فزاینده حرارتی

۴۴- کدام مورد مهم ترین مرحله در تولید محصولات تخمیری شیر است. (iranarze.ir)

(۱) پاستوریزاسیون (۲) فرایند حرارتی (۳) هموژنیزاسیون (۴) استریلیزاسیون

۴۵- جنس ظروف بسته بندی ماست بیشتر کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

(۱) پلی اتیلن (۲) پلی پروپیلن (۳) پلی استایرن (۴) همه موارد

۴۶- پس از مایع زنی و بسته بندی ماست بسته ها برای چند ساعت و چه دمایی داخل گرمخانه قرار می گیرند؟ (iranarze.ir)

(۱) حدود ۴ ساعت و دمای ۴۲-۴۵ سلسیوس (۲) حدود ۴ ساعت و دمای ۴۳-۴۶ سلسیوس

(۳) حدود ۳ ساعت و دمای ۴۲-۴۵ سلسیوس (۴) حدود ۳ ساعت و دمای ۴۳-۴۶ سلسیوس

۴۷- دمای پایین تر گرمخانه رشد تسریع می کند و ماست می شود. (iranarze.ir)

(۱) استرپتوکوکوس ترموفیلوس، شیرین تر (۲) استرپتوکوکوس ترموفیلوس، ترش تر

(۳) لاکتوباسیلوس بولگاریکوس، شیرین تر (۴) لاکتوباسیلوس بولگاریکوس، ترش تر

۴۸- ماندگاری ماست در دمای حدود ۴ تا ۵ درجه سلسیوس چند روز است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۱۰ روز (۲) ۲۱ روز (۳) ۱۴ روز (۴) ۱۲ روز

۴۹- حاصل از تخمیر لاکتیکی شیر است. (iranarze.ir)

(۱) دوغ (۲) ماست (۳) پنیر (۴) خامه

۵۰- کدام گزینه در مورد دوغ نادرست است؟ (iranarze.ir)

(۱) دو حاوی املاح معدنی به ویژه کلسیم و فسفر در سطح بالایی است

(۳) مشخص شده میکروب های مایع ماسک در دو وجود دارند آثار مفیدی بر سلامت دستگاه گوارش دارند (۴) از دوغ به عنوان یک فرآورده قضایی سلامت بخش نام می برند

(۲) دوغ حاوی سطح مطلوبی از پروتئین های مفید شیر است

۵۱- مصرف دوغ باعث جلوگیری از بروز می شود. (iranarze.ir)

(۱) بیماری های عصبی (۲) بیماری های قلبی (۳) پوکی استخوان (۴) بیماری های گوارشی

۵۲- برای تولید دوغ گازدار چند درصد آب کربنات به آن اضافه می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) حداکثر ۵۰ درصد (۲) حداقل ۵۰ درصد (۳) حداکثر ۵۵ درصد (۴) حداقل ۵۵ درصد

۵۳- برای تولید دوغ، اسیدیته ماست نباید بیشتر از درصد بر حسب لاکتیک اسید باشد. (iranarze.ir)

(۱) ۸ / درصد (۲) ۷ / درصد (۳) ۵ / درصد (۴) ۶ / درصد

۵۴- نمک اضافی در دوغ چه تاثیری دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) روی طعم محصول اثر می گذارد (۲) باعث تشدید خوردگی تجهیزات می شود (۳) روی پایدار کننده اثر نامطلوب دارد (۴) همه موارد

۵۵- پس از اختلاط و تهیه دوغ هنگامی که هدف تهیه دوغ گرما ندیده باشد چه کاری انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) مخلوط به بخش پرکنی فرستاده می‌شود (۲) حرارت دهی می‌شود
- (۳) غیر فعال سازی میکروارگانیزم‌های مایه ماست (۴) دوغ خنک می‌شود و به مخزن نگهداری فرستاده می‌شود
- ۵۶- برای انجام آزمون های شیمیایی و میکروبی دوغ ابتدا چه کاری باید انجام شود؟ (iranarze.ir)
- (۱) دمای نمونه را بالا برد (۲) دمای نمونه را پایین آورد (۳) گاز کربن دی اکسید نمونه را حذف کرد (۴) نمونه را در دمای محیط قرار داد
- ۵۷- کدام یک از فرآورده‌های تخمیری شیر از جوشاندن و تغلیظ ماست تولید می‌شود؟ (iranarze.ir)
- (۱) کشک (۲) پنیر (۳) خامه ترش (۴) دوغ
- ۵۸- از هر کیلو شیر کیلو کشک تولید می‌شود. (iranarze.ir)
- (۱) دو، یک (۲) سه، یک (۳) چهار، یک (۴) پنج، دو
- ۵۹- برای تولید کشک از ماست ترش با PH استفاده می‌شود. (iranarze.ir)
- (۱) ۵/۳ (۲) ۵/۲ (۳) ۲ (۴) ۳
- ۶۰- اسیدیته شیر برای ماست که برای تولید کشک است چند درجه باید باشد؟ (iranarze.ir)
- (۱) کمتر از ۱۶ درجه دورنیک (۲) بیشتر از ۱۶ درجه دورنیک (۳) کمتر از ۱۷ درجه دورنیک (۴) بیشتر از ۱۷ درجه دورنیک
- ۶۱- آب حاصل از آبیگری ماست ترش پس از جوشاندن غلیظ شده و تبدیل می‌شود. (iranarze.ir)
- (۱) کشک (۲) خامه ترش (۳) قره قوروت (۴) دوغ کره
- ۶۲- کدام یک از ویژگی‌های حسی قابل قبول کشک نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)
- (۱) بافت یکنواخت (۲) رنگ سفید خامه‌ای تا کرم (۳) طعم و بوی مخصوص (۴) بافت زبر و دانه دانه
- ۶۳- بستنی نوعی فرآورده مغذی شیری است که از و مخلوط همگن و پاستوریزه شده مواد اولیه به دست می‌آید.
- (۱) حرارت، انجماد (۲) شیر، شکر (۳) انجماد، هوادهی (۴) شیر، انجماد
- ۶۴- (منبع فروشگاه اینترنتی ایران عرضه) بستنی شیری مخلوط با چربی نباتی از چه تشکیل شده است؟ (iranarze.ir)
- (۱) فرآورده های شیر، چربی نباتی (۲) شیر کامل، خامه، چربی نباتی (۳) فراورده های شیر یا شیر کامل، چربی نباتی (۴) شیر کامل، خامه، چربی نباتی
- ۶۵- کدام مورد بیشترین اثر را بر روی ویژگی‌های بافتی بستنی دارد؟ (iranarze.ir)
- (۱) شیر (۲) شکر (۳) چربی (۴) خامه
- ۶۶- کدام یک خواص امولسیفایری بستنی را بهبود می‌بخشند؟ (iranarze.ir)
- (۱) چربی (۲) پروتئین (۳) شکر (۴) خامه
- ۶۷- لاکتوز باعث بستنی می‌شود. (iranarze.ir)
- (۱) شیرین‌تر شدن (۲) کرم رنگ (۳) کاهش نقطه ذوب (۴) سفت شدن
- ۶۸- باعث کاهش نقطه ذوب بستنی می‌شود و در نتیجه بافت بستنی نرم می‌شود. (iranarze.ir)
- (۱) پروتئین (۲) چربی (۳) لاکتوز (۴) شیرین کننده ها
- ۶۹- کدام مورد شیرین کننده مورد استفاده در تولید بستنی نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)
- (۱) قند انورت (۲) شربت ذرت (۳) شیرین کننده مصنوعی (۴) عسل
- ۷۰- کربوکسی متیل سلولز جزو کدام یک از مواد فرمولاسیون بستنی می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- ۱) شیرین کننده‌ها (۲) پایدار کننده‌ها (۳) امولوسیفایرها (۴) طعم دهنده‌ها (۴)
- ۷۱- کدام ترکیبات در بستنی علاوه بر آب دوست بودن چربی دوست هم هستند و باعث به تعلیق در آمد چربی‌ها در بستنی و توزیع مناسب هوا در آن می‌شوند؟
 ۱) امولوسیفایرها (۲) طعم دهنده‌ها (۳) شیرین کننده‌ها (۴) پایدار کننده‌ها
- ۷۲- کدام مورد از موارد موثر بر روی زمان رسانیدن بستنی نیست؟ (iranarze.ir)
 ۱) سرعت سرد کردن (۲) دمای مخلوط (۳) مقدار پروتئین‌ها (۴) مقدار و نوع چربی مخلوط
- ۷۳- پودر کاکائو و قهوه در کدام مرحله به بستنی اضافه می‌شوند؟ (iranarze.ir)
 ۱) مرحله اول هنگام فرمولاسیون و اختلاط (۲) مرحله دوم در تانک طعم‌دهی (۳) مرحله سوم قبل از بسته‌بندی (۴) هیچکدام
- ۷۴- طراحی شده توسط ایران عرضه - کیفیت و درجه مطلوبیت بستنی به کدام مرحله بستگی دارد؟ (iranarze.ir)
 ۱) مرحله آماده سازی مواد اولیه (۲) پاستوریزاسیون و هموژنیزاسیون (۳) مرحله رساندن (۴) انجماد
- ۷۵- کدام یک باعث افزایش هسته‌های کریستالی در بستنی می‌شود؟ (iranarze.ir)
 ۱) پروتئین (۲) چربی (۳) شیرین کننده (۴) گزینه ۱ و ۲
- ۷۶- پس از عبور از فریزر مداوم چند درصد از آب موجود در بستنی منجمد شده است؟ (iranarze.ir)
 ۱) ۳۰ درصد (۲) ۴۰ درصد (۳) ۲۰ درصد (۴) ۵۰ درصد
- ۷۷- در سیستم‌های غیر مداوم زمان انجماد چقدر طول می‌کشد؟ (iranarze.ir)
 ۱) ۱۰ تا ۱۵ دقیقه (۲) ۱۰ تا ۲۰ دقیقه (۳) ۲۰ تا ۲۵ دقیقه (۴) ۲۵ تا ۳۰ دقیقه
- ۷۸- درصد افزایش حجم بستنی در فرایند اصول هوادهی به چه چیزی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)
 ۱) وزن بستنی (۲) حجم بستنی (۳) نوع بستنی (۴) همه موارد
- ۷۹- آخرین مرحله از چرخه تولید و بسته بندی در تولید بستنی چیست؟ (iranarze.ir)
 ۱) بسته بندی کردن (۲) هوادهی (۳) انبار (۴) سفت کردن
- ۸۰- بستنی های نرم کدام مرحله از فرایند تولید بستنی را ندارند؟ (iranarze.ir)
 ۱) هوادهی (۲) انجماد (۳) سفت کردن (۴) بسته بندی
- ۸۱- متنوع ترین محصول شیری کدام است؟ (iranarze.ir)
 ۱) ماست (۲) کره (۳) دوغ (۴) پنیر
- ۸۲- کدام مورد به ترتیب نمونه های از پنیر نرم، نیمه سخت، سخت می باشد؟ (iranarze.ir)
 ۱) راکفورت، سوئیسی، پارمسان (۲) کاممبرت، موزارلا، چدار (۳) کاممبرت، گودا، چدار (۴) موزارلا، پارمسان، سوئیسی
- ۸۳- مهمترین آنزیم‌هایی که در رابطه با پنیرسازی ایجاد مشکل می‌کند کدام هستند؟ (iranarze.ir)
 ۱) کیموزین ها و لیپازها (۲) لیپازها و پروتئازها (۳) پروتئازها و تریپسین (۴) تریپسین و کیموزین ها
- ۸۴- جداسازی چربی از شیر بر حسب نوع سپراتور در چه دمایی انجام می‌گیرد؟ (iranarze.ir)
 ۱) حدود ۵۵ درجه سلسیوس (۲) حدود ۵۰ درجه سلسیوس (۳) حدود ۴۵ درجه سلسیوس (۴) حدود ۴۰ درجه سلسیوس
- ۸۵- دلیل استاندارد کردن شیر پنیرسازی چیست؟ (iranarze.ir)
 ۱) به حداقل رساندن اثر تغییرات فصلی که در ترکیبات شیر ایجاد می‌شود و تولید پنیری با کیفیت مناسب (۲) افزایش بازدهی و صرف اقتصادی

(۴) همه موارد

(۳) بهره بردن از ویژگی‌های بافتی مطلوب در لخته شیر

۸۶- آنزیم اصلی پنیر سازی کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) کیموزین (۲) هپسین (۳) لیپاز (۴) کازئین

۸۷- میزامنپین PH مناسب مایه زنی پنیر چند است؟ (iranarze.ir)

(۱) حدود ۴/۵ (۲) حدود ۵/۶ (۳) حدود ۵/۴ (۴) حدود ۴/۶

۸۸- هدف از برش لخته در فرایند تولید پنیر چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) اختلاط کامل شیر مایه خورده (۲) تسهیل خروج آب از لخته (۳) خروج آب از لخته (۴) افزایش قابلیت نگهداری

۸۹- کدام فرآورده شیری است که نسبتاً غنی از چربی می‌باشد و نوعی امولاسیون روغن در آب است؟ (iranarze.ir)

(۱) کره (۲) پنیر (۳) خامه (۴) دوغ کره

۹۰- به اختلاط پایدار دو مایع (منتشر کننده سوالات ایران عرضه) غیر قابل حل در یکدیگر چه گفته می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) امولسیون (۲) سوسپانسیون (۳) مخلوط ناهم‌گن (۴) کلویید

۹۱- شیر مورد نیاز برای تولید خامه چه شیری می‌باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) شیر پاستوریزه (۲) فاقد آنتی بیوتیک (۳) بدون هیچ افزودنی (۴) همه موارد

۹۲- چه نوع خامه ای است که میزان چربی آن بین ۳۵ تا ۴۸ درصد وزنی است و به آن خامه فناد شیرین نشده هم می‌گویند. (iranarze.ir)

(۱) خامه کم چرب (۲) خامه نیم چرب (۳) خامه چرب (۴) خامه پرچرب

۹۳- خامه در سردخانه با چه دمایی نگهداری می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) ۵ تا ۶ درجه سلسیوس (۲) ۴ تا ۶ درجه سلسیوس (۳) ۳ تا ۵ درجه سلسیوس (۴) ۳ تا ۴ درجه سلسیوس

۹۴- کره فراورده ای با حداقل چربی شیر می‌باشد. (iranarze.ir)

(۱) ۷۵ (۲) ۷۰ (۳) ۸۰ (۴) ۸۵

۹۵- کره به چه دلیل دارای ماندگاری بالایی است؟ (iranarze.ir)

(۱) چربی بالا (۲) رطوبت کم (۳) فاقد شیرین کننده (۴) گزینه ۱ و ۲

۹۶- ماده اولیه کره سازی است. (iranarze.ir)

(۱) شیر (۲) ماست (۳) خامه (۴) دوغ

۹۷- فرایند کره زنی در چرند چقدر طول می‌کشد؟ (iranarze.ir)

(۱) بین ۲۰ تا ۳۰ دقیقه (۲) بین ۲۵ تا ۴۵ دقیقه (۳) بین ۲۰ تا ۴۰ دقیقه (۴) بین ۳۰ تا ۴۰ دقیقه

۹۸- پر کردن بیش از اندازه چرن هنگام کره گیری چه پیامدی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) جای آزاد برای پرتاب خامه را کاهش می‌دهد (۲) زمان کره گیری بالا می‌رود (۳) چربی بیشتری به دوغ کره وارد می‌شود (۴) همه موارد

۹۹- اصول مالش دهی کره - ناشر ایران عرضه - در چه دمایی انجام می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) کمتر از ۱۵ درجه سلسیوس (۲) کمتر از ۱۴ درجه سلسیوس (۳) بیشتر از ۱۵ درجه سلسیوس (۴) کمتر از ۱۴ درجه سلسیوس

۱۰۰- کدام فرآورده لبنی به نور، رطوبت و بو حساس است؟ (iranarze.ir)

(۱) کره (۲) خامه (۳) بستنی (۴) کشک

ایران عرضه

مرجع نمونه سوالات

آزمون های استخدامی

به همراه پاسخنامه تشریحی

خدمات ایران عرضه:

- ارائه اصل سوالات آزمون های استخدامی
- پاسخنامه های تشریحی سوالات
- جزوات و درسنامه های آموزشی

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، تولید فرآورده های لبنی دهم، اینجا بزنید

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

