

توضیحات:

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

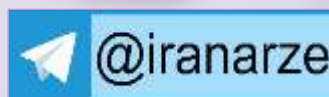
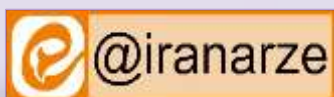
سوالات استخدامی کتاب تولید و بسته بندی

فرآورده های دام و طیور (گوشتی)

پایه دوازدهم دوره متوسطه (کد ۲۱۲۳۷۴)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز صنایع غذایی، اینجا بزنید
برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب تولید و بسته بندی فرآورده دام و طیور گوشتی دوازدهم اینجا بزنید
«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»



سوالات استخدامی تولید و بسته بندی فرآورده دام و طیور گوشتی دوازدهم

۱- مهمترین قسمت تولید و بسته بندی هر محصول است. (iranarze.ir)

- (۱) تهیه مواد اولیه (۲) شستشو (۳) ضدعفونی (۴) بسته بندی

۲- کدام یک از موارد زیر دام نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) گوسفند (۲) گاو میش (۳) مرغ و خروس (۴) شتر

۳- چرا دام زنده پس از ورود به کشتارگاه صنعتی بین ۱ تا ۲ روز در محوطه انتظار کشتارگاه به سر می برد سپس به سالن ذبح انتقال می یابد؟ (iranarze.ir)

- (۱) برطرف شدن خستگی ناشی از حمل و نقل (۲) معاینات دامپزشکی پیش از کشتار
(۳) شلوغی معمول کشتارگاه ها (۴) گزینه ۱ و ۲ صحیح می باشد

۴- اولین اقدام برای ذبح دام کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) قطع رگ های گردن و خونگیری (۲) سربردن به روش سنتی
(۳) بیهوش کردن به وسیله شوک الکتریکی (۴) بیهوش کردن به وسیله تزریق مواد بیهوشی

۵- اطمینان از سلامت و بهداشتی بودن گوشت چه زمانی حاصل می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) مشاهده سلامت گاو قبل از ذبح (۲) تهیه گوشت از اماکن مطمئن
(۳) نظارت و معاینه دامپزشکان متخصص (۴) همه موارد

۶- گوشت تازه و خنک شده باید در دمای تا درجه سلسیوس حمل شود. (iranarze.ir)

- (۱) صفر تا ۲ درجه (۲) صفر تا ۳ درجه
(۳) صفر تا ۴ درجه (۴) صفر تا ۵ درجه

۷- گوشت منجمد باید در دمای حداقل درجه سلسیوس حمل شود. (iranarze.ir)

- (۱) منفی ۱۸ (۲) منفی ۱۵ (۳) منفی ۱۴ (۴) منفی ۱۷

۸- ویژگی های گوشت بر چه اساسی با هم تفاوت دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) نژاد دام (۲) سن دام (۳) نوع علوفه مصرفی دام (۴) همه موارد

۹- گوشت تازه به چه گوشتی گفته می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گوشتی مدت کمی است در فریزر گذاشته شده است (۲) گوشتی که تغییر رنگ و بافت نداده باشد
(۳) گوشتی که روی آن هیچ فرایندی انجام نشده باشد (۴) گوشتی که از دام جوان به دست آمده باشد

۱۰- تردی گوشت پخته به چه چیزی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) جوان بودن دام (۲) نژاد دام (۳) ظرفیت نگهداری آب گوشت
(۴) تازه بودن گوشت

۱۱- رنگدانه های تشکیل دهنده رنگ گوشت کدام می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) پروتئین هموگلوبین (۲) پروتئین میوگلوبین (۳) اکسی میوگلوبین (۴) گزینه ۱ و ۲

۱۲- چند درصد از بافت عضلانی گوشت را آب تشکیل می دهد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۶۰ درصد (۲) ۷۰ درصد (۳) ۵۵ درصد (۴) ۶۵ درصد

۱۳- از چه فرآیندی نیتريت اكسيد ميوكلوبين توليد مي شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) وقتی گوشت تازه پخته می شود
(۲) نیتريت ها همراه با ميوكلوبين
(۳) نیتريت اكسيد ميوكلوبين در حين پخت
(۴) ميوكلوبين در معرض اكسيژن

۱۴- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) عضلات دام های جوان در حال رشد نسبت به دام های مسن دارای درصد آب بیشتری هستند
(۲) عضلاتی که دارای تحرک بیشتری هستند دارای درصد آب بالاتری هستند
(۳) ماهیچه های نیم تنه فوقانی دارای درصد آب کمتری نسبت به عضلات بخش تحتانی بدن هستند
(۴) هرچه مقدار آب بیشتر باشد کیفیت خوراکی گوشت بهتر است

۱۵- چند درصد از بافت عضلانی گوشت را آب تشکیل می دهد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۵۰ درصد (۲) ۶۰ درصد (۳) ۷۰ درصد (۴) ۴۰ درصد

۱۶- ویتامین های موجود در گوشت کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویتامین های محلول در چربی
(۲) ویتامین های گروه ب
(۳) انواع ویتامین ها
(۴) گزینه ۱ و ۲

۱۷- مهمترین کربوهیدرات موجود در گوشت کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلوکز (۲) گالاکتوز (۳) گلیکوژن (۴) سلولز

۱۸- کدام پروتئین ها مسئول انقباض و حرکت ماهیچه ها هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) پروتئین های بافت همبند
(۲) پروتئین های سارکوپلاسمیک
(۳) پروتئین های میوفیبریلی
(۴) پروتئین های بافت استرومایی

۱۹- در جمود نعشی چه تغییری در گوشت پدید می آید؟ (iranarze.ir)

- (۱) رنگ گوشت تیره می شود
(۲) ماهیچه شروع به سفت شدن می کند
(۳) بوی گوشت تغییر می کند
(۴) همه موارد

۲۰- چه هنگام جمود نعشی شروع خواهد شد؟ (iranarze.ir)

- (۱) هنگامی که ATP به میزان ۲۰ درصد افزایش یابد
(۲) هنگامی که ATP به میزان ۲۰ درصد کاهش یابد
(۳) هنگامی که ATP به میزان ۳۰ درصد کاهش یابد
(۴) هنگامی که ATP به میزان ۱۵ درصد افزایش یابد

۲۱- اگر دمای لاشه پایین تر باشد چه فرآیندی ایجاد می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلیکولیز بی هوازی کندتر انجام می شود
(۲) محیط اسیدی در عضلات به آرامی پدید می آید
(۳) جمود نعشی دیرتر آغاز می شود
(۴) همه موارد

۲۲- مهمترین علت اختلاف تعداد و نوع میکروارگانیسم های موجود در محتویات لوله گوارشی دام کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تغذیه (۲) نژاد دام (۳) اختلاف PH (۴) سن دام

۲۳- محل برش لاشه بین کدام دنده ها می باشد ؟ (iranarze.ir)

- (۱) بین دنده های ۸ و ۹
 (۲) بین دنده های ۹ و ۱۰
 (۳) بین دنده های ۷ و ۸
 (۴) گزینه ۱ و ۲

۲۴- بی خس کردن گوشت یعنی چه ؟ (iranarze.ir)

- (۱) شقه کردن گوشت
 (۲) نوعی ضدعفونی کردن گوشت
 (۳) به انجماد رساندن گوشت
 (۴) عمل بدون استخوان کردن گوشت

۲۵- برای بی خس کردن گوشت با دست لاشه باید بریده شود. (iranarze.ir)

- (۱) در جهت بافت
 (۲) برخلاف جهت بافت
 (۳) در حالت انجماد
 (۴) به صورت تازه

۲۶- ساده ترین روش برای جلوگیری از فساد گوشت چیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) منجمد کردن
 (۲) فریز کردن
 (۳) بسته بندی مناسب
 (۴) شستشوی مناسب

۲۷- هدف از بسته بندی کردن گوشت چیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) طول عمر نگهداری آن افزایش یابد
 (۲) ماده غذایی به طور کامل از خطر عوامل فساد درونی و بیرونی حفظ شود
 (۳) حمل و نقل آن بهتر و آسان تر انجام گیرد
 (۴) هر سه مورد

۲۸- قبل از انجام بسته بندی و نشانه گذاری باید گوشت ها از چه نظر دسته بندی شوند ؟ (iranarze.ir)

- (۱) با استخوان، بدون استخوان
 (۲) با چربی، بدون چربی
 (۳) با استخوان، بدون استخوان، بدون چربی
 (۴) با استخوان، بدون استخوان، با چربی

۲۹- کدام یک مربوط به گاز نیتروژن نمی باشد ؟ (iranarze.ir)

- (۱) یک گاز بی اثر است
 (۲) در آب انحلال کمی دارد
 (۳) از این گاز به منظور ممانعت از اکسیداسیون مواد غذایی و عدم رشد باکتری های هوازی استفاده می شود
 (۴) در چربی حل می شود

۳۰- مهم ترین علت افزایش میکروارگانیسم ها کدام است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) بسته بندی نامناسب
 (۲) شستشوی غیراصولی
 (۳) درجه حرارت
 (۴) عدم ضدعفونی لوازم مورد استفاده

۳۱- پرمصرف ترین طیور گوشتی مورد استفاده در ایران کدام است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) بلدرچین
 (۲) مرغ
 (۳) کبک
 (۴) بوقلمون

۳۲- چرا مرغ ها پس از انتقال به سالن کشتارگاه ابتدا به سالن انتظار انتقال داده می شوند ؟ (iranarze.ir)

- (۱) کاهش استرس مرغ ها
 (۲) جداسازی مرغ های سالم و بیمار
 (۳) جدا کردن مرغ های ریز و درشت
 (۴) معاینه مرغ ها توسط دامپزشک

۳۳- در کدام مرحله مرغ های بیمار لاغر و دارای جراثیم از خط کشتار خارج می شوند؟ (iranarze.ir)

(۱) هوشبری الکتریکی (۲) خونگیری (۳) بازرسی پیش از کشتار (۴) سالن انتظار

۳۴- برای پرکنی باید مرغ ها ابتدا در آب گرم سلسیوس به مدت خیس بخورند. (iranarze.ir)

(۱) ۵۰ درجه، ۳ دقیقه (۲) ۶۰ درجه، ۲ دقیقه

(۳) ۵۵ درجه، ۳ دقیقه (۴) ۶۵ درجه، ۲ دقیقه

۳۵- بعد از مرحله کز دادن بازدهی بهداشتی به چه منظور انجام می گیرد؟ (iranarze.ir) (iranarze.ir)

(۱) برای تشخیص عیوبی که در زیر پرها پنهان بوده اند (۲) دیدن رنگ پوست و ضایعات پوستی

(۳) جراحات پوستی (۴) همه موارد

۳۶- سورتینگ چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) بسته بندی مخصوص مرغ ها (۲) مرحله بعد از بیهوشی است

(۳) درجه بندی لاشه مرغ ها براساس وزن و شکل ظاهری (۴) نوعی ضدعفونی مرغ ها

۳۷- درجه بندی لاشه مرغ ها بر چه اساسی است؟ (iranarze.ir)

(۱) وزن (۲) شکل ظاهری (۳) نژاد (۴) گزینه ۱ و ۲

۳۸- کدام یک آرایش خوراکی نمی باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) دل (۲) سنگدان (۳) چینه دان (۴) جگر

۳۹- جمود نعشی در مرغ چقدر طول می کشد؟ (iranarze.ir)

(۱) ۱ تا ۲ ساعت (۲) ۲ تا ۴ ساعت

(۳) ۲ تا ۳ ساعت (۴) ۱ تا ۳ ساعت

۴۰- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

(۱) گوشت مرغ پروتئین بیشتر و چربی کمتری از گوشت قرمز دارد

(۲) نوع پروتئین گوشت مرغ کیفیت بالایی دارد و حاوی اسیدهای آمینه ضروری برای بدن انسان است

(۳) اسیدهای چرب مرغ بیشتر از نوع غیر اشباع هستند

(۴) ارزش تغذیه اسیدهای چرب مرغ کمتر از گوشت قرمز است

۴۱- تردی و نرمی گوش طیور به چه چیزی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) سن آنها و رشد تغذیه حیوان

(۲) چربی زیاد داخل بافت

(۳) سن آنها، میزان کم بافت پیوندی، چربی زیاد داخل بافت، رشد تغذیه حیوان

(۴) میزان کم بافت پیوندی، چربی زیاد داخل بافت

۴۲- قطعات درجه ۳ مرغ کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

(۱) بال ها، محتویات شکمی قابل مصرف (۲) گردن، قلم، پا، پنجه، سر

(۳) پشت، محتویات شکمی (۴) قلم، پا، پنجه، سر

۴۳- کدام یک جز برش اصلی لاشه نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) برش عرضی (۲) برش دنبالچه (۳) برش لگنی رانی (۴) برش طولی لگن

۴۴- بی خس کردن در مرغ ها در مورد کدام صورت می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) فیله و شنیسل (۲) فیله و شنیسل و جوجه کبابی (۳) فیله و جوجه کبابی (۴) شنیسل و جوجه کبابی

۴۵- برای انجماد گوشت مرغ کدام مورد باید رعایت شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) باید دما خیلی پایین باشد (۲) هوا دارای جریان و حرکت باشد (۳) از تماس مستقیم و محیط حرارتی برای یخ زدن گوشت استفاده شود (۴) همه موارد

۴۶- سریع ترین روش یخ زدن گوشت کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) استفاده از ازت مایع، یخ خشک و گازهای تراکمی می باشد (۲) سردخانه های مخصوص (۳) تونل انجماد (۴) همه موارد

۴۷- دمای سالن های نگهداری مرغ منجمد چقدر است و چند ماه از فساد گوشت مرغ جلوگیری می کند؟ (iranarze.ir)

- (۱) منفی ۱۸ سلسیوس، ۱۲ ماه (۲) منفی ۱۷ سلسیوس، ۱۰ ماه (۳) منفی ۱۸ سلسیوس، ۹ ماه (۴) منفی ۱۷ سلسیوس، ۶ ماه

۴۸- فساد مواد غذایی برای غذاهای پخته و برای مواد غذایی خام است. (iranarze.ir)

- (۱) کمتر از ۵ درصد، ۱۰ درصد (۲) ۵ درصد، ۱۵ درصد (۳) کمتر از ۳ درصد، ۱۰ تا ۱۵ درصد (۴) ۳ درصد، ۵ تا ۱۰ درصد

۴۹- مهمترین ترکیبات گوشت ماهی کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) آب، پروتئین، چربی ها، ویتامین ها، مواد معدنی، کربوهیدرات ها (۲) آب، پروتئین، ازت های غیر پروتئینی، ویتامین ها مواد معدنی (۳) آب، پروتئین ها، ازت های غیر پروتئینی، چربی ها، ویتامین ها، مواد معدنی، کربوهیدرات ها (۴) آب، پروتئین ها، ازوت های غیر پروتئینی، چربی ها، ویتامین ها، مواد معدنی

۵۰- آب چند درصد از وزن عضلات ماهی و دیگر فرآورده های دریایی را تشکیل می دهد؟ (iranarze.ir)

- (۱) حدود ۷۵ تا ۸۰ درصد (۲) حدود ۷۰ تا ۸۰ درصد (۳) حدود ۸۰ تا ۸۵ درصد (۴) حدود ۶۵ تا ۷۰ درصد

۵۱- میزان پروتئین در عضلات ماهی سالم درصد است. (iranarze.ir)

- (۱) حدود ۲۰ تا ۲۵ درصد (۲) حدود ۱۶ تا ۲۰ درصد (۳) حدود ۱۵ تا ۲۰ درصد (۴) حدود ۱۸ تا ۲۳ درصد

۵۲- پروتئین های محلول در آب نمک شامل چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) میوگلوبین (۲) کلاژن (۳) آلاستین (۴) اکتین و میوزین

۵۳- گسترده ترین پروتئین بدن جانوران و پروتئین اصلی بافت پیوندی می باشد. (iranarze.ir)

- (۱) هموگلوبین (۲) آکتین و میوزین (۳) کلاژن (۴) آلاستین

۵۴- ماهی غنی از کلاژن اما ماهی فاقد آن است. (iranarze.ir)

- (۱) گوشت، پوست (۲) پوست، فلس (۳) فلس، گوشت (۴) فلس، پوست

۵۵- ویتامین D در کدام قسمت ماهی بیشتر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گوشت ماهی (۲) دم ماهی (۳) پوست ماهی (۴) کله ماهی

۵۶- کدام گزینه نادرست است؟ (iranarze.ir)

(۱) پروتئین گوشت ماهی جزو پروتئین های کامل محسوب می شود زیر حاوی تمام آمینو اسیدهای ضروری بدن است

(۲) هرچه میزان کلاژن بیشتر باشد گوشت ماهی سفت تر خواهد بود

(۳) ویتامین دی بیشتر در پوست ماهی موجود است و در روغن کبد ماهی نیز یافت می شود

(۴) میزان کربوهیدرات در ماهی خیلی بیشتر از گوشت قرمز است

۵۷- مجموعه فرایندهایی که پس از صید در بدن ماهی آغاز می شود چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) اکسیداسیون (۲) هیدرولیز لیپیدها (۳) خود هضمی (۴) هیدرولیز تری گلیسریدها

۵۸- روش های نگهداری ماهی کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) نگه داری در یخ، نگه داری در آب سرد

(۲) نگه داری در آب سرد، نگه داری با هوای سرد

(۳) نگه داری در یخ، نگه داری در آب سرد، نگه داری با استفاده از هوای سرد

(۴) نگه داری در یخ، نگه داری با استفاده از هوای سرد

۵۹- کدام روش نگه داری ماهی در یخ بهتر کیفیت محصول را حفظ می کند؟ (iranarze.ir)

(۱) نگه داری به صورت انباشته (۲) نگه داری در ردیف مجزا

(۳) نگه داری با استفاده هوای سرد (۴) نگه داری در جعبه

۶۰- کدام یک از ویژگی های گوشت ماهی تازه نمی باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) سطح بدن را قشر لزجی فرا گرفته و دارای جلای فلزی است (۲) بوی آن شبیه سبزی های دریایی و مردابی است

(۳) اثر انگشت روی ماهیچه باقی می ماند (۴) گوشت ماهی سفت سخت و مرتجع است

۶۱- ارزیابی حسی در کنترل کیفیت ماهی چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) قابلیت مصرف و میزان تازگی ماهی را نشان می دهد (۲) نوع ماهی را نشان می دهد

(۳) برای کنترل سلامت ماهی استفاده می شود (۴) وزن ماهی را نشان می دهد

۶۲- فیله ماهی چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) به قطعه های بزرگ طولی گوشت ماهی به دست آمده از برش های طولی در راستای درازای بدن ماهی گفته می شود

(۲) به برش های قطعه ای از گوشت خالص ماهی بدون تیغ گفته می شود

(۳) به گوشت بعضی از گونه های ماهی گفته می شود

(۴) قطعه های بزرگ گوشت ماهی که از برش های عرضی از زیر آبشش تا قبل از دم ماهی گفته می شود.

۶۳- عضلات دارای گوشت تیره در کدام قسمت بدن ماهی قرار دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) شکم ماهی
 (۲) زیر پوست به موازات ستون فقرات
 (۳) سر ماهی
 (۴) زیر آبشش ماهی

۶۴- جنس کیسه های قابل جوشاندن که برای بسته بندی ماهی منجمد استفاده می شود کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پلی استرو ورقه های HDPE , PP
 (۲) پلی استرین نرم شده
 (۳) لفاف های پلی اتیلن
 (۴) روکش سلولز

۶۵- ماده سرما را در سردخانه ماهی کدام می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) فریون
 (۲) آمونیاک
 (۳) سولفور
 (۴) گزینه ۱ و ۲

۶۶- کدام مورد از عوامل مهم سردخانه برای نگهداری آبزیان می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) رطوبت
 (۲) سرعت هوای سرد
 (۳) نوسانات دما
 (۴) همه موارد

۶۷- در صورت نگهداری ماهی بیش از مدت معین در سردخانه ماهی دچار چه تغییر رنگی می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) زرد شدن ماهی های چرب و خاکستری شدن ماهی های کم چرب
 (۲) خاکستری شدن ماهی های چرب و زرد شدن ماهی های کم چرب
 (۳) زرد شدن ماهی های چرب و تیره شدن ماهی های کم چرب
 (۴) تیره شدن ماهی های چرب و خاکستری شدن ماهی های کم چرب

۶۸- در مورد میگو کدام مورد نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) میگو جانوری از دسته نرم تنان است
 (۲) در کشور ما میگو از آب های خلیج فارس و دریای عمان صید می شود
 (۳) میگو در بیشتر آب های جهان اعم از آب شور و آب شیرین یافت می شود
 (۴) پرورش میگو در استخر هم مرسوم شده است

۶۹- مصرف میگو به علت اثر روی انسان توصیه می شود. (iranarze.ir)

- (۱) سیستم عصبی
 (۲) گردش خون
 (۳) سیستم گوارشی
 (۴) مغز و قلب

۷۰- ارزش غذایی میگو نسبت به ماهی و طیور چگونه است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گوشت میگو نسبت به گوشت ماهی و طیور کالری کمتری دارد
 (۲) پروتئین موجود در میگو کیفیت بالایی داشته و حاوی تمام اسیدهای آمینه ضروری بدن است
 (۳) گوشت میگو نسبت به گوشت ماهی و طیور کالری بیشتری دارد
 (۴) گزینه ۱ و ۲

۷۱- مهم ترین عامل فساد میگو پس از صید کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) حرارت
 (۲) آنزیم ها
 (۳) باکتری ها
 (۴) همه موارد

۷۲- اولین ناحیه ای که در میگو دچار فساد می شود کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دم
 (۲) سر
 (۳) عضله
 (۴) مغز

۷۳- مهمترین و آسان ترین راه شناخت میگوی سالم کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پوست میگو (۲) رنگ میگو (۳) استحکام سر و پوسته (۴) بوی میگو

۷۴- در کدام مرحله میگوهای نامناسب جداسازی می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) شستشوی اولیه (۲) نگهداری (۳) درجه بندی اولیه (۴) بازرسی

۷۵- کدام روش برای انجماد ماهی و میگو در کشتی های صیادی مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پلیت فریزر (۲) انجماد با وزش هوا (۳) انجماد غوطه وری (۴) انجماد با تماس غیر مستقیم

۷۶- ویژگی گوشت مرغ برای تهیه ناگت کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مرغ حتما باید از نژاد گوشتی باشد
 (۲) می توان از گوشت مرغ های تخمگذار هم استفاده کرد
 (۳) گوشت مرغ باید بدون استخوان بوده و به صورت تکه ای و یا چرخ شده به کار رود
 (۴) گزینه ۱ و ۳

۷۷- مراحل آماده سازی گوشت مرغ برای تهیه ناگت کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پوست گیری، استخوان گیری، شستشو، چرخ کردن
 (۲) پوست گیری، قطعه بندی، شستشو، آبچکان شدن، چرخ کردن
 (۳) پوست گیری، قطعه بندی، استخوان گیری، شستشو، آبچکان شدن، چرخ کردن
 (۴) پوست گیری، قطعه بندی، استخوان گیری، شستشو، چرخ کردن

۷۸- اگر واحد تولیدی ناگت مرغ بخواهد از تخم مرغ تازه استفاده کند باید چه نوع سالنی داشته باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) سردخانه بالای صفر درجه برای نگهداری تخم مرغ ها
 (۲) مکانی برای شستشو و ضدعفونی پوسته تخم مرغ ها قبل از شکسته شدن
 (۳) مکان ایزوله برای شکستن تخم مرغ ها
 (۴) همه موارد

۷۹- کدام ماده به عنوان اتصال دهنده امولسیون کننده و سفید کننده عمل می کند؟ (iranarze.ir)

- (۱) سدیم کاربنات (۲) پودر آب پنیر (۳) سدیم پلی فسفات (۴) گزینه ۱ و ۲

۸۰- مواد اتصال دهنده برای ناگت مرغ شامل چه چیزهایی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تخم مرغ و پودر آب پنیر (۲) آرد غلات و نشاسته
 (۳) تخم مرغ و نشاسته (۴) آرد غلات و پودر آب پنیر

۸۱- موردی که حتما باید در مورد مواد اولیه تولید ناگت کنترل شود کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) PH مواد اولیه (۲) رطوبت (۳) میزان نمک و خاکستر (۴) همه موارد

۸۲- هنگام تهیه ناگت مرغ در کارخانه ها برای جلوگیری از بالا رفتن دمای محصول حین مخلوط کردن از گوشت مرغ چه می کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) دمای محیط را به زیر صفر می آورند
 (۲) آماده سازی را در سردخانه انجام میدهند

۳) از گوشت مرغ با دمای حدود منفی ۱۰ درجه سلسیوس استفاده می کنند

۴) هر نیم ساعت مخلوط را در فریزر قرار می دهند

۸۳- پوشش دهی خمیر قالب زده چه کاربردی دارد ؟ (iranarze.ir)

۱) سبب بهبود مزه و ایجاد ظاهر بهتر می شود

۲) سبب بهبود مزه جلوگیری از کاهش رطوبت محصول و افزایش زمان ماندگاری آن می شود

۳) سبب جلوگیری از کاهش رطوبت محصول و افزایش زمان ماندگاری آن می شود

۴) سبب بهبود وضع ایجاد ظاهر بهتر جلوگیری از کاهش رطوبت محصول و افزایش زمان ماندگاری آن می شود

۸۴- حرارت دادن ناگت چگونه انجام می شود ؟ (iranarze.ir)

۱) سرخ کردن

۲) پخت با بخار

۳) سرخ کردن و پخت با بخار

۴) پخت با بخار و پخت در ماکروویو

۸۵- برای تهیه گوشت چرخ کرده از کدام قسمت دام استفاده می شود ؟ (iranarze.ir)

۱) قسمت های فوقانی لاشه

۲) قلوه گاه تا گردن

۳) گوشت کله

۴) گزینه ۱ و ۲

۸۶- چه نوع گوشتی برای تهیه برگر مناسب تر است ؟ (iranarze.ir)

۱) گوشت منجمد

۲) گوشت گرم و تازه

۳) خرده گوشت بدست آمده از برش های گوشت

۴) گوشت کله

۸۷- چرا معمولاً از قسمت هایی که چربی بیشتری دارد برای چرخ کردن و تهیه همبرگر مورد استفاده قرار می گیرد ؟ (iranarze.ir)

۱) چون طعم بهتری به آن می دهد

۲) چربی از خشکی گوشت کم می کند

۳) از لحاظ اقتصادی به صرفه تر است

۴) گزینه ۱ و ۲

۸۸- گوشت با چند درصد چربی بهترین گوشت برای تهیه برگرهای بدون سویا و کباب لقمه است ؟ (iranarze.ir)

۱) ۳۰ درصد

۲) ۲۰ درصد

۳) ۱۵ درصد

۴) ۱۰ درصد

۸۹- یکی از اصلی ترین چاشنی ها برای تهیه فر آورده های گوشتی کدام است ؟ (iranarze.ir)

۱) پیاز

۲) ادویه

۳) سیر

۴) نمک

۹۰- در تهیه فر آورده های گوشتی کدام یک از موارد زیر در پوشاندن طعم های ناخواسته مانند طعم سویا نیز کمک می کند ؟ (iranarze.ir)

۱) آب و یخ

۲) پیاز

۳) سیر

۴) ادویه

۹۱- سویای مورد استفاده در فر آورده های گوشتی باید چقدر پروتیین داشته باشد ؟ (iranarze.ir)

۱) حداقل ۴۵ درصد

۲) حداکثر ۳۰ درصد

۳) حداقل ۳۵ درصد

۴) حداکثر ۴۰ درصد

۹۲- گوشت در چه حالتی دارای کمترین و بیشترین ظرفیت جذب و نگهداری آب است ؟ (iranarze.ir)

۱) در PH حدود ۵ کمترین و در PH حدود ۷ بیشترین

۲) در PH حدود ۶ کمترین و در PH حدود ۸ بیشترین

۳) در PH حدود ۳ کمترین و در PH حدود ۵ بیشترین

۴) در PH حدود ۴ کمترین و در PH حدود ۶ بیشترین

۹۳- هنگام قالب زنی همبرگر هرچه دما به صفر بالای صفر نزدیکتر شود چه می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) تغییر رنگ می دهد (۲) سفت می شود

(۳) احتمال تغییر شکل و کاهش انسجام بافت وجود دارد (۴) بوی نامطبوعی میگیرد

۹۴- بهترین و مناسب ترین گوشت برای تهیه سوسیس و کالباس کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) گوشت گوساله (۲) گوشت منجمد

(۳) گوشت گوسفند (۴) گوشت گرم

۹۵- بیشترین کدام روغن برای تهیه سوسیس و کالباس استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) روغن سویا (۲) روغن کنجد (۳) روغن آفتابگردان (۴) روغن حیوانی

۹۶- نقش فسفات ها در تهیه سویا چه می باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش ظرفیت اتصال دهندگی آب گوشت (۲) وزن محصول تولیدی را افزایش می دهد

(۳) جلوگیری از میزان رشد بسیاری از میکروارگانیسم ها (۴) همه موارد

۹۷- استفاده از کدام چرخ گوشت از خروج خونابه جلوگیری می نماید؟ (iranarze.ir)

(۱) معمولی (۲) زیر صفر (۳) استاندارد (۴) مخلوط کن

۹۸- خرد کردن و مخلوط کردن مواد اولیه در کاتر از مراحل تولید کدام فرآورده می باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) ناگت مرغ (۲) سوسیس و کالباس (۳) همبرگر (۴) سویا

۹۹- پرکاربردترین پوشش سوسیس و کالباس کدام است؟ (iranarze.ir)

(۱) پوشش پلی آمیدی (۲) پوشش با منشا جلبک دریایی

(۳) پوشش طبیعی (۴) پوشش سلولزی

۱۰۰- کدام یک از برخی عیوب دودی کردن نمی باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) دود دادن در دمای بالا به مدت طولانی موجب تغییر ظاهر و کاهش وزن فرآورده می شود

(۲) دود دادن تأثیری در رشد قارچ ندارد

(۳) ترکیباتدسرطان زای دود جذب گوشت شده وسلامت مصرف کننده را به خطر می اندازد

(۴) دود دادن موجب تغییر رنگ فرآورده می شود

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، کتاب تولید و بسته بندی فرآورده دام و طیور گوشتی دوازدهم اینجا بزنید

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

