

توضیحات:

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

سوالات استخدامی کتاب

تولید کمپوت و کنسرو پایه یازدهم

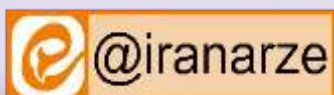
دوره متوسطه (کد ۲۱۱۳۷۱)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

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

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب تولید کمپوت و کنسرو پایه یازدهم اینجا بزنید

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



سوالات استخدامی تولید کمپوت و کنسرو پایه یازدهم

۱- چرا امروزه تولید انواع سبزی و میوه و گوشت افزایش یافته است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) مکانیزه شدن کشاورزی و روش های جدید دامپروری
- (۲) تقاضای بیشتر مصرف کنندگان نسبت به گذشته
- (۳) کمتر بودن هزینه های تولید در کشاورزی و دامپروری نسبت به سایر صنایع
- (۴) هیچکدام

۲- به دلیل اینکه..... است می توان آنها را با روش های مختلفی مانند خشک کردن، نگهداری در سرما، انجماد نگهداری در سرکه یا محلول نمک کنسرو کردن و... نگهداری کرد. (iranarze.ir)

- (۱) مصرف برخی از تولیدات کمتر از پیش بینی تولید کنندگان است
- (۲) مقدار تولید بیش از مصرف است
- (۳) تقاضای برخی از مواد غذایی تولید شده در برخی فصول سال کمتر است
- (۴) تولید برخی مواد غذایی در برخی فصول سال امکان پذیر نیست

۳- در روش..... آنزیم های غیر فعال و اغلب میکروارگانیسم ها نابود می شوند. (iranarze.ir)

- (۱) کنسرو کردن
- (۲) خشک کردن
- (۳) انجماد
- (۴) نگهداری در سرکه و نمک

۴- نخستین گام در تولید مواد غذایی کنسروی چیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) انتخاب مواد اولیه با قیمت مناسب
- (۲) انتخاب مواد اولیه ی با دوام
- (۳) انتخاب مواد اولیه مورد نظر مصرف کننده
- (۴) انتخاب مواد اولیه ی سالم

۵- هدف از کنسرو کردن مواد غذایی با ارزش چیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) حفاظت از آنها در برابر عوامل میکروبی، شیمیایی، فیزیکی
- (۲) افزایش زمان ماندگاری
- (۳) امکان استفاده از مواد غذایی در فصول مختلف
- (۴) موارد ۱ و ۲

۶- در کنسروهای گیاهی علاوه بر..... که معمولا یک یا چند نوع میوه و سبزی خاص است افزودنی هایی مانند آب، شیرین کننده ها،

نمک خوراکی، صمغ ها، اسیدهای آلی خوراکی استفاده می شوند. (iranarze.ir)

- (۱) مواد اولیه
- (۲) مواد خام
- (۳) ماده اصلی
- (۴) هیچکدام

۷- افزودنی هایی مانند آب، شیرین کننده ها، نمک خوراکی، صمغ ها، اسیدهای آلی خوراکی استفاده می شوند که باید براساس..... انتخاب شوند.

- (۱) واریته و کیفیت مواد اولیه
- (۲) سلیقه ی مصرف کنندگان
- (۳) معیارهای مشخص و مطابق استانداردهای ملی
- (۴) ارزش و اهمیت مواد اولیه

۸- نخستین و مهم ترین شرط در تولید محصول خوب با حداقل ضایعات چیست (منبع ایران عرضه)؟ (iranarze.ir)

(۱) عدم استفاده ی بی رویه از کودهای شیمیایی

(۲) حفظ کیفیت مواد اولیه ی گیاهی

(۳) به حداقل رساندن آسیب های مکانیکی حین برداشت و انتقال به انبار

(۴) آشنایی و مهارت در انتخاب مواد اولیه

۹- تهیه ی مواد اولیه ی کنسروهای گیاهی در..... مرحله ی کاری بیان شده است. (iranarze.ir)

(۱) ۳مرحله (۲) ۲مرحله (۳) ۴مرحله (۴) ۵مرحله

۱۰- ویژگی هایی که با حواس پنج گانه قابل اندازه گیری اند کدام اند؟ (iranarze.ir)

(۱) اندازه (۲) رنگ و تازگی (۳) عطر و طعم (۴) همه موارد

۱۱- منظور وضعیت میوه و سبزی از نظر..... مانند آفت زدگی، کپک زدگی، پوسیدگی و لهیدگی است. (iranarze.ir)

(۱) عوامل پذیرفتنی (۲) عوامل ناپذیرفتنی (۳) عوامل سرطان زا (۴) عوامل سمی

۱۲- بریکس چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) نشان دهنده ی میزان اسید موجود در میوه

(۲) کل مواد جامد محلول در آب

(۳) میزان قند و اسیدی که به تعادل رسیده است

(۴) ویژگی های ساختاری و مکانیکی مواد جامد

۱۳- بریکس با چه چیزی اندازه گیری می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) تقسیم رسیدگی بر اسیدیتته (۲) پنترومتر (۳) تندرومتر (۴) رفاکتومتر

۱۴- بربریکس تاثیر گذار است. (iranarze.ir)

(۱) میزان اسید موجود در میوه (۲) تعادل میزان قند و اسید

(۳) دمای مواد اولیه (۴) به حد نهایی رسیدن رشد

۱۵- شاخص رسیدگی چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) حاصل تقسیم بریکس بر اسیدیتته (۲) میزان اسید موجود در قند

(۳) میزان تعادل قند و اسید (۴) هیچکدام

۱۶- بافت چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) شکل ظاهری میوه (۲) ویژگی های ساختاری مواد جامد

(۳) ویژگی های مکانیکی مواد جامد (۴) موارد ۲ و ۳

۱۷- شرط اساسی در انتخاب بافت میوه و سبزیجات چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) مقاومت میوه و سبزیجات در برابر عملیات های مختلف تولید

(۲) رسیدن رشد به حد نهایی و کامل شدن عطر و طعم میوه و سبزی

(۳) شرایط مناسب در کاشت و داشت برداشت میوه ها و سبزیجات

(۴) یکنواخت و طبیعی بودن رنگ و طعم و تازگی میوه ها و سبزیجات

۱۸- نخود سبز چند ساعت بعد از برداشت سفت می شود و معیار قیمت گذاری آن چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۲ ساعت - میزان تردی
 (۲) ۲۴ ساعت - میزان تردی
 (۳) ۱۲ ساعت - میزان سفتی
 (۴) ۲۴ ساعت - میزان سفتی

۱۹- چرا برداشت نخود سبز صبح زود یا اوایل شب که هوا خنک تر است انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) جلوگیری از سخت و سفت شدن بافت متراکم نخود سبز
 (۲) حفظ رطوبت موجود در نخود سبز و جلوگیری از تبخیر بخار آن و پلاسیده شدن
 (۳) جلوگیری از تشدید تنفس در بافت و تغییرات نامطلوب آن
 (۴) برداشت زودتر از رسیدگی کامل در جهت حفظ بافت جوان و لطیف نخود سبز

۲۰- یکی از میوه هایی که به شدت در کمپوت سازی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سیب (۲) گیلاس (۳) گلابی (۴) انبه

۲۱- نخستین گام در فرایند کمپوت و کنسرو سازی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) انتخاب و خریداری مواد اولیه
 (۲) آماده سازی مواد اولیه
 (۳) خریداری و نگهداری مناسب مواد اولیه
 (۴) خریداری و آماده سازی مواد اولیه

۲۲- در طول کلیه ی مراحل آماده سازی نباید..... به وجود آید. (iranarze.ir)

- (۱) جداسازی، یکسان سازی
 (۲) جداسازی، درجه بندی
 (۳) تغییر نامطلوب در کیفیت مواد اولیه
 (۴) تغییر نامطلوب در ناپذیرفتنی های مواد خام اولیه

۲۳- روش پنوماتیک مربوط به کدام یک از روش های تمیز کردن است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تمیز کردن خشک - با جریان هوا
 (۲) تمیز کردن خشک - با غربال کردن
 (۳) تمیز کردن مرطوب - با خیساندن و شستشو
 (۴) تمیز کردن مرطوب - جدا کردن براساس روش مغناطیسی

۲۴- آسپیراتور در چه - ناشر ایران عرضه - ورشی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) غربال کردن (۲) خیساندن و شستشو (۳) روش مغناطیسی (۴) پنوماتیک

۲۵- کدام روش براساس اختلاف چگالی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) غربال کردن (۲) خیساندن و شستشو (۳) روش مغناطیسی (۴) پنوماتیک

۲۶- جدا کردن ذرات گل و خاک تخم حشرات و انگل ها و باقی مانده ی سموم هدف کدام یک از روش های تمیز کردن است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خشک کردن (۲) غربال گری (۳) روش مغناطیسی (۴) مرطوب کردن

۲۷- در روش..... چگالی مواد مختلف نسبت به چگالی آب سنجیده می شود. (iranarze.ir)

- (۱) شست و شو به روش افشانی
 (۲) غوطه ور شدن در آب
 (۳) خیساندن
 (۴) هیچکدام

۲۸- برخی محصولات که..... هستند با استفاده از استوانه ی گردان شست و شو می شوند. (iranarze.ir)

- (۱) دارای کیفیت پایین تری هستند
 (۲) دارای احتمال آسیب بیشتری هستند
 (۳) دارای پوست نازک تری هستند
 (۴) دارای پوست نسبتاً ضخیمی هستند

۲۹- در مورد مواد اولیه ای که بافت نرم و حساس دارند. که عبور آرام از روی نقاله و پاشش آب با فشار روی سطح ماده انجام می شود مناسب است. (iranarze.ir)

(۱) روش افشانی (۲) روش خیساندن (۳) روش غلطانیدن (۴) تمیز کردن مرطوب

۳۰- این کار برای سبزیجات به خصوص انواع ریشه ای که همراه با گل و خاک هستند استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) روش افشانی (۲) روش خیساندن (۳) روش غلطانیدن (۴) تمیز کردن مرطوب

۳۱- اهداف خیساندن کدام است ؟ (iranarze.ir)

(۱) کاهش چسبندگی و جداسدن ناخالصی ها (۲) نرم شدن بافت حبوبات خشک و کاهش زمان پخت
 (۳) خارج شدن ترکیبات نفع آور (۴) همه موارد

۳۲- معمولا پس از زمان خیساندن وزن دانه. می شود. (iranarze.ir)

(۱) سه برابر (۲) ۲ برابر (۳) ۴ برابر (۴) ۵ برابر

۳۳- ارزیابی کلی کیفیت ماده ی غذایی براساس برخی خصوصیات مثل وزن، اندازه، شکل و . . . چه نام دارد ؟ (iranarze.ir)

(۱) درجه بندی (۲) جور کردن (۳) جداسازی (۴) کنترل کیفیت

۳۴- سورتینگ چیست ؟ (iranarze.ir)

(۱) ارزیابی کلی کیفیت ماده ی غذایی (۲) بازرسی مواد نامطلب
 (۳) جداسازی مواد نامطلب (۴) موارد ۲ و ۳

۳۵- چه عاملی باعث افزایش بازار پسندی می شود ؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش کارایی فرآیندهای تولید (۲) بازرسی و جداسازی مواد نامطلب
 (۳) ارزیابی کلی کنترل کیفیت مواد اولیه (۴) یکنواخت و یک دست کردن ماده ی اولیه

۳۶- در این روش معمولا از چندین الک استفاده می شود که روی هم قرار می گیرند و از بالا به پایین منافذ الک کاهش می یابد؟ (iranarze.ir)

(۱) الک صاف (۲) الک استوانه ای (۳) تسمه نقاله ی قلتکی (۴) هیچکدام

۳۷- در این روش یک حسگر نوری شدت نور سطح ماده ی غذایی را (تالیف توسط سایت ایران عرضه) به دقت کنترل می کند؟ (iranarze.ir)

(۱) درجه بندی براساس اندازه و شکل (۲) درجه بندی براساس وزن مخصوص
 (۳) درجه بندی براساس رنگ (۴) جور کردن یا سورتینگ

۳۸- در. یک نقاله ی غلتکی محصول را ضمن جلو راندن دوران می دهد و به این ترتیب همه ی قسمت های میوه یا سبزی در معرض دید کارگران قرار می دهد. (iranarze.ir)

(۱) درجه بندی براساس اندازه و شکل (۲) درجه بندی براساس وزن مخصوص
 (۳) درجه بندی براساس رنگ (۴) جور کردن یا سورتینگ

۳۹- پوست گیری با این روش در محصولاتی که سطح ناصاف دارند انجام می شوند ؟ (iranarze.ir)

(۱) پوست گیری سایشی (۲) پوست گیری دستی (۳) پوست گیری با تیغه برش (۴) پوست گیری با بخار

۴۰- وقت گیر بودن از معایب کدام روش پوست گیری است ؟ (iranarze.ir)

(۱) پوست گیری سایشی (۲) پوست گیری دستی (۳) پوست گیری با تیغه برش (۴) پوست گیری با بخار

۴۱- گران بودن تجهیزات از معایب کدام روش پوست گیری است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) پوست گیری سایشی
(۲) پوست گیری دستی
(۳) پوست گیری با محلول قلیایی داغ
(۴) پوست گیری با بخار

۴۲- مکانیسم عمل در این روش به این صورت است محلول سود به زیر پوست نفوذ می کند؟ (iranarze.ir)

- (۱) پوست گیری سایشی
(۲) پوست گیری دستی
(۳) پوست گیری با محلول قلیایی داغ
(۴) پوست گیری با بخار

۴۳- برای جلوگیری از قهوه ای شدن آنزیمی میوه و سبزی بلافاصله در داخل..... قرار داده می شوند. (iranarze.ir)

- (۱) سدیم هیدروکسید (۲) اسید سولفوریک (۳) اسید سیتریک (آب نمک) (۴) اسید نیتریک

۴۴- کدام یک از موارد زیر جز اهداف خرد کردن نیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) تبدیل ماده ی اولیه به قطعات یک شکل و اندازه
(۲) کاهش نسبت سطح به حجم و در نتیجه انتقال سریع تر
(۳) تسهیل عملیات بعدی مانند مخلوط کردن
(۴) موارد ۱ و ۳

۴۵- در روش استفاده از..... برای برش میوه ها و سبزی ها آب از روزه ی کوچکی با فشار و سرعت زیاد خارج می شود و بافت میوه را برش می دهد.

- (۱) روش برش با تیغه
(۲) روش برش با جت آب
(۳) روش برش با دستگاه خرد کن
(۴) روش برش با چاقو

۴۶- در این روش از آنزیم بری از مخزن استیل دو جداره استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) آنزیم بری با بخار مداوم
(۲) آنزیم بری با آب داغ مداوم
(۳) آنزیم بری با آب داغ غیر مداوم
(۴) آنزیم بری با بخار غیر مداوم

۴۷- استفاده از استوانه ی گردان و پاشش آب داغ به روی مواد غذایی مربوط به کدام روش است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) آنزیم بری با بخار مداوم
(۲) آنزیم بری با آب داغ مداوم
(۳) آنزیم بری با آب داغ غیر مداوم
(۴) آنزیم بری با بخار غیر مداوم

۴۸- (منبع سوالات سایت ایران عرضه) کدام یک از موارد زیر از مزایای روش آنزیم بری با آب داغ است که در روش با بخار وجود ندارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) عدم خروج ترکیبات مغذی از مواد غذایی
(۲) تولید فاضلاب کمتر
(۳) سرعت بالاتر
(۴) آسیب حرارتی کمتر

۴۹- آنزیم بری شیمیایی برای چه محصولاتی استفاده می شود ؟ (iranarze.ir)

- (۱) میوه ها و سبزی جاتی که نسبت سطح به حجمشان زیاد است
(۲) میوه ها و سبزی جاتی که نسبت سطح به حجمشان کم است
(۳) محصولاتی که سطح حساسیت بالایی دارند
(۴) محصولاتی که سطح حساسیت پایینی دارند

۵۰- برای آنزیم بری شیمیایی از..... و ترکیبات گوگرد دار استفاده می شود. (iranarze.ir)

- (۱) گاز سولفور دی اکسید (۲) سدیم سولفیت
(۳) سدیم بی سولفیت (۴) اسید سولفوریک

۵۱- آنزیم بری شیمیایی موجب افت بویژه کدام ویتامین می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) B1 (۲) B12 (۳) B6 (۴) تمامی ویتامین های گروه B

۵۲- ماهی به علت..... بلافاصله منجمد می شود. (iranarze.ir)

- (۱) سختی در قطعه قطعه کردن اولیه (۲) فسادپذیری زیادتر
(۳) کیفیت متفاوت گوشت آن (۴) ماهیت آبی داشتن

۵۳- آماده سازی مواد اولیه کنسروسازی گوشتی در چند مرحله انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲ مرحله (۲) ۳ مرحله (۳) ۴ مرحله (۴) ۵ مرحله

۵۴- در کدام حالت انجماد زدایی رفع انجماد در دمای بالای صفر درجه یا کمی بالاتر انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سردخانه ی بالای صفر درجه با هوای ساکن (۲) سردخانه بالای صفر درجه با جریان ملایم هوا
(۳) سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان شدید هوا (۴) انجماد زدایی با اشعه ی ماکروویو

۵۵- در کدام حالت انجماد زدایی رفع انجماد در دمای ۱۲ تا ۱۵ درجه انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سردخانه ی بالای صفر درجه با هوای ساکن (۲) سردخانه بالای صفر درجه با جریان ملایم هوا
(۳) سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان شدید هوا (۴) انجماد زدایی با اشعه ی ماکروویو

۵۶- عیب روش سردخانه بالای صفر درجه با هوای ساکن چیست و معمولا در کجا انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) دمای بالای صفر درجه -کارگاه های کوچک (۲) زمان طولانی - کارگاه های خانگی
(۳) جریان کند هوا - کارگاههای خانگی (۴) زمان طولانی -کارگاه های کوچک

۵۷- روش سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان هوای ملایم چه مدت زمانی طول می کشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲۴ تا ۴۸ ساعت (۲) ۱۰ تا ۱۲ ساعت (۳) ۱۰ تا ۲۴ ساعت (۴) ۶ تا ۱۲ ساعت

۵۸- کدام روش برای مقادیر کم و قطعات کوچک گوشت مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سردخانه ی بالای صفر درجه با هوای ساکن (۲) سردخانه بالای صفر درجه با جریان ملایم هوا
(۳) سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان شدید هوا (۴) انجماد زدایی با اشعه ی ماکروویو

۵۹- در این روش گوشت توسط نقاله به داخل سردخانه منتقل می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سردخانه ی بالای صفر درجه با هوای ساکن (۲) سردخانه بالای صفر درجه با جریان ملایم هوا
(۳) سردخانه ی بالای صفر درجه با جریان شدید هوا (۴) انجماد زدایی با اشعه ی ماکروویو

۶۰- سرعت رفع انجماد در کدام حالت بیشتر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) جریان هوا (۲) جریان آب (۳) بخار آب (۴) اشعه ماکروویو

۶۱- کدام روش (منبع فروشگاه اینترنتی ایران عرضه) سریع و ازان بوده و نیاز به دانش خاصی ندارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) جریان هوا (۲) جریان آب (۳) بخار آب (۴) اشعه ماکروویو

۶۲- در کدام روش رفع انجماد در تمام سطوح به طور یکسان صورت می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) جریان هوا (۲) جریان آب (۳) بخار آب (۴) اشعه ماکروویو

۶۳- کدام یک از روش های زیر از بهترین روش های انجماد زدایی محسوب می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) جریان هوا (۲) جریان آب (۳) بخار آب (۴) اشعه ماکروویو

۶۴- برای جلوگیری از تخریب بافت و تغییر رنگ گوشت چه اقدامی انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) خرد کردن گوشت براساس قطعات کوچکتر (۲) ضدعفونی و کلرینه کردن آب و شستشو با آن
 (۳) استفاده از آب سرد برای شستشوی گوشت (۴) استفاده از نوار نقاله و ابزارهای تیز و مناسب برش و قطعه قطعه کردن

۶۵- برای کاهش کلر باقی مانده در آب هنگام شستشوی گوشت چه اقدامی انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) استفاده از آب فشان های مخصوص (۲) آب باقی مانده دور ریخته می شود
 (۳) در مراحل بعدی از آب بدون کلر استفاده می شود (۴) دوباره با آب سالم و بدون کولر شستشو داده می شود تا کولر اضافی بیرون ریخته شود

۶۶- کدام یک از موارد زیر از اهداف اصلی پخت مقدماتی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) دو فاز شدن و رقیق شدن سس کنسرو (۲) حذف آب اضافی
 (۳) استخوان گیری آسان (۴) جداسازی بافت های تیره

۶۷- در این مرحله گاهی قسمت هایی از گوشت ماهی به شکل اسفنج های توخالی دیده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) مرحله ی پخت مقدماتی (۲) استخوان گیری (۳) انجماد گیری (۴) شست و شو و قطعه قطعه کردن

۶۸- فرموله کردن کنسروی در چند مرحله بیان می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲ مرحله (۲) ۳ مرحله (۳) ۴ مرحله (۴) ۵ مرحله

۶۹- به معنی انتخاب نوع اجزای تشکیل دهنده و تعیین مقدار آنها در فرآورده ی نهایی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پیش تولید انبوه (۲) فرموله کردن (۳) توزین (۴) کالیبره کردن

۷۰- مجموع اجزا تشکیل دهنده ی فرمولاسیون را برابر..... در نظر می گیرند؟ (iranarze.ir)

- (۱) برابر ۱۰۰۰ (۲) برابر ۱۰ (۳) برابر ۱۰۰ (۴) برابر ۱

۷۱- هر چه تعداد اجزای فرمولاسیون..... باشد ارزیابی شاخص کیفی در فرمول نهایی..... است. (iranarze.ir)

- (۱) کمتر - آسان تر (۲) بیشتر - آسان تر (۳) کمتر - پیچیده تر (۴) بیشتر - پیچیده تر

۷۲- قبل از..... مواد تشکیل دهنده ی فرمولاسیون تمامی اجزا باید با دقت توزین شوند. (iranarze.ir)

- (۱) ترکیب (۲) کنترل کیفیت (۳) اختلاط (۴) تولید

۷۳- کدام مورد از اصول توزین نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) توزین توسط افراد آموزش دیده و ترازوهای دقیق و کالیبره انجام می شود
 (۲) وسایل و ظروف توزین باید تمیز و عاری از آلودگی های شیمیایی و میکروبی باشد
 (۳) مواد کم مقدار با ترازوهای حساس تر و مواد پر مقدار با ترازوهای با حساسیت کمتر وزن می شوند
 (۴) همه ی مواد اولیه قبل از کنترل کیفیت به واحد توزین ارسال می شوند

۷۴- به یک مقدار مشخص از مواد اولیه با منشا مشخص و یکسان که با یکدیگر مخلوط شده باشند و در یک نوبت زمانی تولید شده باشند چه می گویند؟

- (۱) دانسیته (۲) بهر (۳) واریته (۴) بریکس

۷۵- در محل توزیع مواد خشک مانند پودر ها..... نصب می شود. (iranarze.ir)

- (۱) درهای دو مرحله ای (۲) پرده ی هوا (۳) لامپ سقفی (۴) هود

۷۶- در سیستم تولید پیوسته نیازی به واحد توزین جداگانه نیست و از..... برای توزین استفاده می شود ؟ (iranarze.ir)

- (۱) ترازوهای دو کفه ی قدیمی (۲) ترازوی معمولی دارای صفحه
 (۳) ترازوی اتوماتیک (خودکار) (۴) ترازوی معمولی دارای قلاب

۷۷- در مورد قوام دهنده های پودری در مرحله اختلاط کامل چه تصمیمی گرفته می شود ؟ (iranarze.ir)

- (۱) ابتدا با یکدیگر مخلوط شده بعد به تدریج به فاز مایع اضافه می شوند
 (۲) به دلیل قابلیت انحلال در آب به سرعت در آب حل می شوند
 (۳) ابتدا قسمتی از آنها با شکر یا نمک مخلوط می شود بعد به مایع اضافه می شود
 (۴) در مرحله ی آخر اضافه می شوند تا تبخیر نشوند

۷۸- در صنعت کمپوت و کنسروسازی میوه ها و سبزی ها را به ترتیب در چه محلولی بسته بندی می کنند ؟ (iranarze.ir)

- (۱) شربت قندی یا سیروپ-محلول نمکی (۲) محلول نمکی - شربت قندی یا سیروپ
 (۳) دکستروز - شربت ذرت (۴) شربت ذرت - دکستروز

۷۹- بریکس تعادل در کمپوت سیب چقدر است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) حداقل ۱۴ حداکثر ۱۸ (۲) حداقل ۱۸ حداکثر ۲۲
 (۳) حداقل ۱۷ (۴) حداقل ۱۷ حداکثر ۲۲

۸۰- غلظت شکر در شربت های معمولی چه قدر است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) بین ۴۰ تا ۵۰ (۲) بین ۱۰ تا ۱۵
 (۳) بین ۱۵ تا ۳۰ (۴) بین ۳۰ تا ۴۰

۸۱- غلظت آب نمک مورد استفاده برای تهیه ی کنسرو اکثر سبزی ها حدود..... درصد است. (iranarze.ir)

- (۱) ۵ درصد (۲) ۲درصد (۳) ۱۰درصد (۴) ۶درصد

۸۲- برای تعیین غلظت نمک موجود در- طراحی شده توسط ایران عرضه - یک محلول از وسیله ای به نام..... استفاده می شود ؟

- (۱) رفاکتومتر (۲) سالومتر (۳) سیستم چندگانه (۴) سیستم هاپر

۸۳- سرکه و نشاسته به ترتیب هر کدام در چه مرحله ای به سس اضافه می شوند ؟ (iranarze.ir)

- (۱) مراحل آخر -بعد از اینکه پیاز و سیر تفت داده شدند
 (۲) مراحل ابتدایی - بعد از اینکه پیاز و سیر تفت داده شدند
 (۳) مراحل آخر - مراحل ابتدایی
 (۴) مراحل ابتدایی - مراحل آخر

۸۴- این نوع بسته بندی ظروف رایج ترین و مهم ترین نوع بسته بندی در صنایع کنسرو سازی است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) ظروف فلزی (۲) ورق حلبی
 (۳) ورق نازک فولادی نرم با یک لایه قلع (۴) همه موارد

۸۵- استفاده از..... ظروف فلزی سبب افزایش مقاومت آنها در برابر خوردگی می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) فولاد L (۲) قلع (۳) فولاد MR (۴) فولاد MC

۸۶- برای سر و کف قوطی برخی محصولات مثل کنسرو ذرت و نخود فرنگی از ورق..... استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) فولاد MR (۲) فولاد MC (۳) حلب TFS (۴) فولاد L

۸۷- لاک مناسب برای پوشاندن سطح داخلی ورق حلبی از چه جنسی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) نوع طبیعی از جنس اولئورزین (۲) مصنوعی از جنس پلاستیک

- (۳) کرم (۴) موارد ۱ و ۲

۸۸- کدام نوع از قوطی های کنسرو از یک بدنه و ته قوطی / یک سر قوطی تشکیل شده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سه تکه (۲) کششی (۳) سایر اشکال (۴) هیچکدام

۸۹- کدام یک از ویژگی های ظروف شیشه ای است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) مقاومت به دمای بالا (دمای استرلیزاسیون) (۲) مقاومت به ضربه های مکانیکی

- (۳) مقرون به صرفه بودن (۴) مقاوم به فرآیند حرارتی و شوک دمایی

۹۰- کدام یک از موارد زیر از معایب ظروف پلیمری در کنسرو سازی نیست ؟ (iranarze.ir)

- (۱) ضریب انتقال حرارت پایین (۲) مقاومت حرارتی پایین

- (۳) مهاجرت (۴) ارزان بودن

۹۱- حداقل وزن آبکش در کنسرو خیارشور چقدر است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۵۰ درصد (۲) ۴۸ درصد (۳) ۷۰ درصد (۴) ۵۸ درصد

۹۲- سر فضا در قوطی ها فلزی باید حداکثر..... از کل حجم قوطی باشد و در قوطی های شیشه ای حدود..... حجم ظرف باشد.

- (۱) ۶درصد - ۱۰ درصد (۲) ۱۰ درصد - ۶درصد

- (۳) ۹درصد - ۶درصد (۴) ۶درصد - ۹درصد

۹۳- در(منتشر کننده سوالات ایران عرضه) چه صورتی خلا بیش از حد ایجاد شده و در قوطی ها فرورفتگی ایجاد می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) فضای زیاد سر قوطی و کندانس شدن بخار آب (۲) محتویات کم قوطی و کندانس شدن بخار آب

- (۳) باز شدن درب قوطی در حین فرایند حرارتی (۴) متورم شدن ظرف پس از خنک شدن

۹۴- جلوگیری از اکسیداسیون ترکیبات مواد غذایی و کاهش احتمال رشد میکرو ارگانیسم هوازی از جمله اهداف چه عملیاتی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تنظیم فضای خالی سر قوطی (۲) هواگیری (اگزاستینگ)

- (۳) سالم سازی حرارتی (۴) فرموله کردن مواد کنسروی

۹۵- مصرف زیاد بخار و جاگیر بودن از جمله معایب کدام روش است ؟ (iranarze.ir)

- (۱) پرکردن به صورت داغ (۲) هواگیری مکانیکی

- (۳) تزریق بخار هنگام دربندی (۴) تونل اگزاست

۹۶- برای دربندی قوطی های فلزی از چه روشی و چه دستگاهی استفاده می شود ؟ (iranarze.ir)

- (۱) دربندی مضاعف - دستگاه فشار (۲) دربندی مضاعف - ماشین های خودکار

۴) استفاده از دمای بالا و فشار-ماشین های خودکار

۳) استفاده از دمای بالا و فشار -دستگاه فارش

۹۷- اورلپ چیست ؟ (iranarze.ir)

۱) تنظیم دستگاه دربندی برای جلوگیری از سفت یا شل بودن قرقره ها

۲) پلیمرهای درب و بدنه به نقطه ی ذوب برسند و در هم ادغام شوند

۳) نتیجه ی فشرده شدن قلاب سر و بدنه بین دیسک و قرقره ها

۴) میزان هم پوشانی و درگیری قلاب سر و قلاب بدنه

۹۸- درصد درگیری قلاب ها نباید..... باشد. (iranarze.ir)

۱) بیشتر از ۵۰ درصد ۲) کمتر از ۳۰ درصد ۳) کمتر از ۵۰ درصد ۴) بیشتر از ۳۰ درصد

۹۹- در هر فرآیند حرارتی چند مرحله ی اصلی وجود دارد ؟ (iranarze.ir)

۱) ۲ مرحله ۲) ۳ مرحله ۳) ۴ مرحله ۴) ۵ مرحله

۱۰۰- از دستگاه اتوکلاو به چه منظوری استفاده می شود ؟ (iranarze.ir)

۱) سالم سازی غذاهای بسته بندی شده ۲) آماده سازی مواد اولیه کنسروی

۳) فرموله کردن مواد کنسروی ۴) قرنطینه گذاری

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 کمپوت و کنسرو پایه یازدهم اینجا بزنید

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

