

## توضیحات:

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

## سوالات استخدامی کتاب

دانش فنی تخصصی صنایع غذایی

پایه دوازدهم دوره متوسطه (کد ۲۱۲۳۷۱)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

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

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب دانش فنی تخصصی صنایع غذایی دوازدهم اینجا بزنید

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



## سوالات استخدامی دانش فنی تخصصی صنایع غذایی دوازدهم

۱- چرا از فرایندهای حرارتی در صنایع غذایی استفاده می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) برای نابودی میکروارگانیسم های پاتوژن  
(۲) جهت تهیه غذای ایمن و سالم  
(۳) برای پختن و فراهم کردن غذای آماده مصرف  
(۴) همه ی گزینه ها

۲- کدام گزینه جز (منبع ایران عرضه) مزایای عمده روش های نگهداری حرارتی مواد غذایی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) کنترل نسبتا آسان فرایند  
(۲) تولید محصولات پایدار که نیاز به نگهداری در شرایط سرد دارند  
(۳) اثرات مفید تغذیه ای شامل تخریب فاکتورهای ضد تغذیه ای و یا تخریب ترکیبات آلرژن  
(۴) افزایش قابلیت دسترسی به مواد مغذی

۳- کدام گزینه جز روش های پخت حرارتی مرطوب نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) کباب کردن  
(۲) آرام پختن  
(۳) بخارپز کردن  
(۴) جوشاندن

۴- در کدام روش مقدار کمتری مواد مغذی از دست می رود؟ (iranarze.ir)

- (۱) خرد و له کردن ماده غذایی  
(۲) بریدن ماده غذایی  
(۳) ماده غذایی بزرگتر باشد  
(۴) ریز کردن ماده غذایی

۵- در کدام روش غذای پخته شده دارای عطر و طعم بیشتری است؟ (iranarze.ir)

- (۱) کباب کردن  
(۲) آرام پختن  
(۳) بخارپز کردن  
(۴) جوشاندن

۶- روش های مختلف فرایندهای حرارتی به منظور سالم سازی بر چه اساسی انتخاب می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) بسته به نوع محصول  
(۲) ارگانیسم هدف و طول عمر نگهداری مورد نظر  
(۳) هدف فرایند  
(۴) همه ی موارد

۷- کدام گزینه از روش های سالم سازی حرارتی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) ترمیزاسیون  
(۲) پاستوریزاسیون  
(۳) دناتور شدن  
(۴) استریلیزاسیون

۸- هدف این فرایند در واقع کاهش باکتریهای سایکروتروف موجود در شیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ترمیزاسیون  
(۲) پاستوریزاسیون  
(۳) دناتور شدن  
(۴) استریلیزاسیون

- ۹- فرایندی است که با هدف به حداقل رساندن خطرات احتمالی ناشی از حضور میکروارگانیسم های بیماری زای موجود در شیر، به کار برده می شود و کاربرد آن باید با حداقل تغییرات فیزیکی، شیمیایی و ارگانولپتیکی در محصول توأم باشد؟ (iranarze.ir)
- (۱) ترمیزاسیون (۲) پاستوریزاسیون (۳) استریلیزاسیون (۴) هیچکدام
- ۱۰- شدت فرایند حرارتی و میزان افزایش طول عمر نگهداری محصولات پاستوریزه شده، چگونه تعیین می شود؟ (iranarze.ir)
- (۱) فدراسیون جهانی محصولات لبنی (۲) بسته به تعداد باکتری های اسپوردار ترموفیل  
 (۳) توسط pH ماده غذایی (۴) تست فسفاتاز قلیایی
- ۱۱- این روش شامل نابودی کامل یا حذف همه میکروارگانیسم های زنده موجود در مواد غذایی است؟ (iranarze.ir)
- (۱) ترمیزاسیون (۲) پاستوریزاسیون (۳) استریلیزاسیون (۴) هیچکدام
- ۱۲- محصول تولید شده از این روش را می توان در دمای محیط برای مدت طولانی مثلا بیش از ۶ ماه نگهداری کرد؟ (iranarze.ir)
- (۱) ترمیزاسیون (۲) پاستوریزاسیون (۳) استریلیزاسیون (۴) هیچکدام
- ۱۳- مدت زمان مورد نیاز فرایندهای حرارتی ماده غذایی به چه عواملی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)
- (۱) مقاومت حرارتی میکروارگانیسم ها و آنزیم های موجود در ماده غذایی  
 (۲) شرایط حرارت دهی  
 (۳) ماده غذایی  
 (۴) HTST
- ۱۴- کدام پاتوژن های موجود در مواد غذایی مقاومت حرارتی بالایی دارند و طی پاستوریزاسیون سالم باقی می مانند؟ (iranarze.ir)
- (۱) باسیلوس سرئوس (۲) لیستریا (۳) سالمونال (۴) کامپیلوباکتر
- ۱۵- کدام ویژگی های مواد غذایی طی فرایند حرارتی دچار تغییر می شوند؟ (iranarze.ir)
- (۱) بافت، رنگ، طعم و بو، مواد مغذی (۲) ترکیبات حساسیت زا و مواد ضد تغذیه ای  
 (۳) ایجاد ترکیبات سمی (۴) همه ی موارد
- ۱۶- در نتیجه این پدیده حلالیت و قابلیت انعطاف پروتئین ها کاهش می یابد و تغییرات زیادی در ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی آنها به وجود می آید(تالیف توسط سایت ایران عرضه)؟ (iranarze.ir)
- (۱) دناتوراسیون پروتئین ها (۲) میکروارگانیسم های مولد فساد مواد غذایی  
 (۳) ترکیبات حساسیت زا و مواد ضد تغذیه ای (۴) پاتوژن های موجود در مواد غذایی
- ۱۷- تغییر رنگ خیار در فرایند تولید خیارشور از سبز به زیتونی، به دلیل.....؟ (iranarze.ir)
- (۱) آنزیم بری با آب داغ (۲) فعوفتینه شدن کلروفیل است

۳) ایزومره شدن کاروتنوئیدها

۴) تجزیه آنتوسیانین ها به رنگدانه های قهوه ای

۱۸- کدام گزینه از پارامترهای مؤثر در تجزیه رنگدانه ها نیست؟ (iranarze.ir)

- ۱) حرارت دهی  
 ۲) تبدیل کلاژن به ژلاتین  
 ۳) دمای نگهداری  
 ۴) مقدار اکسیژن موجود در محصول

۱۹- در میوه ها و سبزی ها تغییر طعم در اثر.....؟ (iranarze.ir)

- ۱) فنوفتینه شدن کلروفیل  
 ۲) حرارت دهی  
 ۳) تبدیل کلاژن به ژلاتین  
 ۴) مقدار اکسیژن موجود در محصول

۲۰- کدام گزینه معمولاً از دلایل تغییرات بو است؟ (iranarze.ir)

- ۱) خروج ترکیبات فرار  
 ۲) تبدیل کلاژن به ژلاتین  
 ۳) گاز CO2  
 ۴) به سبک های محلی نیز معروف هستند.

۲۱- در رابطه با اثر حرارت روی ترکیبات ضد تغذیه ای در محصولات گیاهی چه عاملی موجب افزایش ارزش تغذیه ای پروتئین ها

می شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) در اثر حرارت دادن ترکیبات پروتئینی، گاز H2S و سایر گازهای بدبو از آمینواسیدهای گوگرددار حاصل می شوند.  
 ۲) بازدارنده های پروتئازی موجود در محصولات گیاهی در اثر حرارت نابود می شوند.  
 ۳) خروج ترکیبات فرار  
 ۴) تجزیه آنتوسیانین ها به رنگدانه های قهوه ای

۲۲- یکی از مهمترین ترکیبات سمی که در اثر فرایند حرارتی مواد غذایی به وجود می آید..... است؟ (iranarze.ir)

- ۱) پاتوژن  
 ۲) اکریل آمید  
 ۳) آنتوسیانین ها  
 ۴) گاز H2S

۲۳- این ترکیب سرطان زا شناخته می شود و بیشتر در اثر فرایند حرارتی مواد غذایی در دمای بالاتر از ۱۲۰ درجه سلسیوس به

وجود می آید. اما در مواد غذایی خام و یا جوشانده شده، مشاهده نشده است؟ (iranarze.ir)

- ۱) پاتوژن  
 ۲) اکریل آمید  
 ۳) آنتوسیانین ها  
 ۴) گاز H2S

۲۴- کدام گزینه تعریف دمای بهینه آنزیم است؟ (iranarze.ir)

- ۱) دمایی که آنزیم کمترین سرعت فعالیت خود را نشان می دهد.  
 ۲) با بالا رفتن دما از این حد آنزیم ها غیرفعال خواهند شد.  
 ۳) دمایی که آنزیم بیشترین سرعت فعالیت خود را نشان می دهد.  
 ۴) با کاهش حرارت، از این حد سرعت فعالیت آنزیم ها افزایش می یابد.

۲۵- دمای بهینه آنزیم آمیلاز کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۲۰ درجه سلسیوس  
 (۲) ۶۰ درجه سلسیوس  
 (۳) ۱۰۰ درجه سلسیوس  
 (۴) ۴۰ درجه سلسیوس

۲۶- نوعی فرایند حرارتی است که سبب غیرفعال شدن آنزیم ها شده و کیفیت ماده غذایی مانند عطر، طعم و رنگ بهتر حفظ می

شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پاتوژن  
 (۲) میکروارگانیسم بری  
 (۳) دمای بهینه آنزیم  
 (۴) آنزیم بری

۲۷- فرایند آنزیم بری چگونه انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) به وسیله آب داغ و بخار  
 (۲) به وسیله کباب کردن  
 (۳) به وسیله سرخ کردن  
 (۴) هیچکدام

۲۸- آنزیم بری با کدام روش سبب خروج ترکیبات مغذی کمتری از ماده غذایی می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) به وسیله بخار  
 (۲) به وسیله کباب کردن  
 (۳) به وسیله سرخ کردن  
 (۴) به وسیله پختن

۲۹- غیرفعال شدن کدام آنزیم به عنوان شاخص صحت انجام پاستوریزاسیون شیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) آنزیم لیپاز  
 (۲) آنزیم آمیلاز  
 (۳) آنزیم فسفاتاز قلیایی  
 (۴) آنزیم های غیر پروتئینی

۳۰- تغییرات حرارتی عمده در پروتئین ها. . . . . است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دناتوراسیون، تغییر در ویژگی های عملکردی، تغییرات شیمیایی و قابلیت دسترسی آمینواسیدها  
 (۲) تغییرات شیمیایی  
 (۳) آنزیم بری  
 (۴) تغییر در ساختمان سه بعدی

۳۱- طی این فرآیند(منبع سوالات سایت ایران عرضه) ساختار تاخوردده پروتئین باز می شود بدون اینکه پیوندهای کووالانسی آن

شکسته شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) دناتوراسیون  
 (۲) تغییرات شیمیایی  
 (۳) آنزیم بری  
 (۴) آمینواسیدازسیون

۳۲- اثرات دنا‌توراسیون پروتئین‌ها عبارتند از.....؟ (iranarze.ir)

- (۱) کاهش حلالیت و قدرت جذب آب  
 (۲) افزایش حساسیت به عمل آنزیمها  
 (۳) کاهش فعالیت بیولوژیک و افزایش ویسکوزیته  
 (۴) همه ی موارد

۳۳- حساسیت پروتئین‌ها به دنا‌توراسیون حرارتی وابسته به..... است؟ (iranarze.ir)

- (۱) آمینواسیدهای ضروری  
 (۲) رطوبت  
 (۳) غیرفعال شدن آنزیمهای پراکسیداز و کاتالاز  
 (۴) آنزیم بری

۳۴- چه ماده ای در سفیده تخم مرغ موجود است که اگر خام مصرف شود، می تواند با ویتامین بیوتین موجود در بدن ترکیب و مانع

جذب آن شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویسکوزیته (۲) لیزین (۳) سالمونا (۴) آویدین

۳۵- کدام گزینه نسبت به سایر اجزای مواد غذایی به فرایندهای حرارتی حساسیت کمتری از خود نشان می دهند؟ (iranarze.ir)

- (۱) پروتئین‌ها (۲) کربوهیدرات‌ها (۳) چربی‌ها (۴) ویتامین‌ها

۳۶- کدام گزینه مسئول ایجاد ساختمان و بافت در مواد غذایی گیاهی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) کربوهیدرات (۲) سلولز (۳) همی سلولز (۴) پکتین

۳۷- در اثر اکسیداسیون، علاوه بر ایجاد ترکیبات فرار مولد عطر و طعم نامطلوب، اسیدهای چرب از..... به..... تبدیل می

شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) جامد به مایع (۲) رنگ زرد به قهوه ای

- (۳) حالت طبیعی سیس به حالت ترانس (۴) هیچکدام

۳۸- شرایط حرارت دهی ملایم اثرات مفیدی روی دسترسی زیستی کدام ویتامین‌ها دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) بیوتین و نیاسین (۲) فولیک اسید و پیریدوکسین

- (۳) هیچکدام (۴) ویتامین C و تیامین

۳۹- کدام گزینه روش نگهداری ایده ال است؟ (iranarze.ir)

(۱) فرایندی است که با حداقل آسیب به ساختار ماده غذایی، میکروارگانیسم‌ها را غیرفعال ساخته و واکنش‌های تخریب کننده را متوقف سازد.

- (۲) داخل یخچال

- (۳) استفاده از تکنولوژی هردل

- (۴) کنسرو کردن

۴۰- فرایند نسبتاً جدیدی در صنایع غذایی است که سبب غیرفعالسازی میکروارگانیسم ها بدون ایجاد تغییرات مشخص تغذیه ای و طعمی می شود؟ (iranarze.ir)

(۱) فرایند حرارتی (۲) فناوری استفاده از فشار بالا

(۳) تکنولوژی هردل (۴) تکنولوژی بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته

۴۱- در فرایند فشار هیدرواستاتیک بالا اعمال فشار بر مواد غذایی چند مگا پاسکال است؟ (iranarze.ir)

(۱) ۱۰۰ مگاپاسکال (۲) ۱۰۰۰ مگاپاسکال

(۳) در مقیاس بین ۱۰۰ تا ۱۰۰۰ مگاپاسکال (۴) بیشتر از ۱۰۰۰ مگاپاسکال

۴۲- مطالعه اثر فشار بر موجودات زنده را... می نامند؟ (iranarze.ir)

(۱) تکنولوژی بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته (۲) MAP

(۳) تکنولوژی فشار (۴) بیولوژی فشار

۴۳- برای نابود کردن اسپورها با فشار بالا از چه تکنیکی استفاده می کنند؟ (iranarze.ir)

(۱) تکنولوژی بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته (۲) اعمال فشار پالسی

(۳) MAP (۴) هیچکدام

۴۴- اثر فشار بالا بر دنا تورا سیون پروتئین ها و غیرفعالسازی آنزیم ها به چه عواملی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)

(۱) میزان فشار، دما، زمان، رطوبت و pH (۲) آرایش ساختمانی مولکولهای پروتئین

(۳) پیوندهای یونی و آبگریز (۴) مولکول های DNA

۴۵- اثر فشار بالا بر ترکیبات مغذی مواد غذایی با مولکول هایی کوچک چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) بدون تغییر باقی می ماند

(۲) می تواند تغییر کند

(۳) سرعت واکنش های قهوه ای شدن میلارد را افزایش می دهد

(۴) در دماهای متوسط اثر بسیار زیادی بر رنگدانه های میوه ها و سبزی ها دارد

۴۶- کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) مولکولهای DNA در فشار بالا پایدارتر هستند در حالیکه دمای بالا باعث دنا تورا سیون مولکولهای DNA می شود.

(۲) فشار بالا پیوندهای یونی و آبگریز را در ساختمان پروتئین ها تخریب می کند.

(۳) حفظ رنگ، آروما و حفاظت از ترکیبات مغذی از مزیت های تکنولوژی فشار بالا برای صنعت غذا است.

(۴) همه ی گزینه ها

۴۷- کدام گزینه صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویژگی های ارگانولپتیکی تغذیه ای و رئولوژیکی مواد غذایی توسط تیمار فشار بالا در مقایسه با فرایند حرارتی بهتر حفظ می شود.
- (۲) PH مواد غذایی ممکن است تحت تأثیر فشار تغییر کند.
- (۳) ویژگی منحصر به فرد کاربرد فشار بالا اعمال یکنواخت آن در سیستم های غذایی و در نتیجه عدم وابستگی آن به اندازه و شکل هندسی نمونه ها طی فراوری است.
- (۴) بسته بندیهای انتخاب شده برای فشار هیدرواستاتیک بالا باید قابلیت انعطاف پذیری بالاتر از ۲۰ درصد تغییرات حجم را داشته باشند.

۴۸- دلیل پرتوتابی مواد غذایی توسط (منبع فروشگاه اینترنتی ایران عرضه) پرتوهای یونیزه چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) کاهش بار میکروبی و آلودگی به حشرات
- (۲) جلوگیری از جوانه زنی محصولات ریشه ای
- (۳) همه ی گزینه ها
- (۴) افزایش عمر نگهداری محصولات

۴۹- کدام پرتوهای یونیزه برای فراوری مواد غذایی مجاز هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) پرتو گاما، پرتو ایکس و الکترون های با انرژی بالا
- (۲) پرتو گاما و پرتو ایکس
- (۳) پرتوهای الکترومغناطیسی
- (۴) پرتوهای لاندای و بتا

۵۰- کدام پرتوها تنها برای پرتودهی سطحی یا برای بسته های نازک مفید هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) پرتو گاما، پرتو ایکس و الکترون های با انرژی بالا
- (۲) پرتو گاما و پرتو ایکس
- (۳) الکترون های با انرژی بالا
- (۴) پرتوهای الکترومغناطیسی

۵۱- واحد بین المللی "دز جذب شده" چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) فرکانس
- (۲) ژول
- (۳) گری
- (۴) هیچکدام

۵۲- حساس ترین باکتری ها به اشعه کدام ها هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های گرم منفی
- (۲) ویروس ها
- (۳) باکتری های گرم مثبت
- (۴) باکتری های اسپورزا

۵۳- معادل پاستوریزاسیون با اشعه است. سطح پرتودهی در این روش ۲/۵ تا ۱۰ کیلوگری است؟ (iranarze.ir)

- (۱) راداپرتیزاسیون
- (۲) رادیسیداسیون
- (۳) رادوریزاسیون
- (۴) غیرفعال سازی آنزیم ها

۵۴- WHO مخفف کدام گزینه است؟ (iranarze.ir)

- (۱) آژانس بین المللی انرژی اتمی
- (۲) سازمان کشاورزی و مواد غذایی
- (۳) سازمان بهداشت جهانی
- (۴) سازمان غذا و داروی آمریکا



۵۵- پرتوتابی میوه ها و سبزی ها برای دستیابی به چه اهدافی انجام نمی پذیرد؟ (iranarze.ir)

(۱) تأخیر انداختن فرایندهای بیوشیمیایی و فیزیولوژیکی

(۲) کنترل کپک های ایجادکننده فساد

(۳) از بین بردن آفات و حشرات

(۴) جلوگیری از اکسایش لیپیدها

۵۶- کدام گزینه از محدودیت های اشعه دادن مواد غذایی نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) ضرورت برچسب زنی محصولات پرتودیده

(۲) امکان کنترل خودکار فرایند

(۳) عدم امکان نابودی ویروس ها با دزهای معمول اشعه

(۴) نگرانی مصرف کنندگان

۵۷- کدام گزینه صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) برخی از مواد غذایی مانند میوه ها و سبزی های تازه شرایط فرایند حرارتی یا برودتی را تحمل نمی کنند و به دلیل زنده بودن تا مدت ها پس از چیده شدن عمل تنفس را انجام می دهند.

(۲) می توان سرعت واکنش های شیمیایی درون گیاه را با افزایش ورود اکسیژن، کند کرد.

(۳) اساس فرایند بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، بر افزایش میزان اکسیژن در بسته بندی استوار است.

(۴) با کاهش اکسیژن در فضای بسته بندی، سرعت رشد ارگانیزم های هوازی و واکنش های اکسیداسیون افزایش می یابد.

۵۸- بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، به معنی جایگزین کردن هوای موجود در بسته با مخلوطی از گازهای... است؟

(۱) نیتروژن (۲) کربن دی اکسید، نیتروژن و اکسیژن

(۳) کربن دی اکسید و نیتروژن (۴) کربن مونوکسید و نیتروژن

۵۹- از معایب روش MAP است؟ (iranarze.ir)

(۱) امکان بروز تغییر در نسبت گازها طی نگهداری

(۲) کاهش هزینه های حمل و نقل از طریق افزایش زمان انبارمانی محصول

(۳) فراهم نمودن امکان بسته بندی محصولات برش خورده آماده مصرف

(۴) صرفه جویی در مصرف انرژی

۶۰- از عوامل تأثیرگذار در روش نگهداری با اتمسفر تغییر یافته هستند؟ (iranarze.ir)

(۱) جذب آب و هیدراته شدن دیواره سلولها

۲) با روش هایی سعی می شود نسبت گازها همواره کنترل شود.

۳) دمای محیط و ترکیب گازی داخل بسته

۴) تعیین نسبت گازها و نگه داشتن این ترکیب گازی درون بسته بندی

۶۱- به طور معمول برای بسته بندی مواد غذایی بیشتر از چه موادی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

۱) پلی اتیلن با چگالی کم

۲) پلی وینیل کلراید

۳) اتیلن وینیل استات

۴) همه گزینه ها

۶۲- برای بسته بندی مواد غذایی با تکنولوژی اتمسفر اصلاح شده از چه موادی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

۱) LDPE

۲) PVC

۳) OPP

۴) EMAP

۶۳- کندانس شدن بخار آب (بخار گرفتن) در سطح داخلی بسته بندی مواد غذایی چه زمانی رخ می دهد؟ (iranarze.ir)

۱) دمای اطراف بسته افزایش یافته و دمای محتویات داخل بسته پایین تر باشد

۲) دمای اطراف بسته کاهش یافته و دمای محتویات داخل بسته بالاتر باشد

۳) دمای اطراف بسته کاهش بیابد

۴) دمای محتویات داخل بسته بالا برود

۶۴- دسته ای از افزودنی های مواد غذایی هستند که برای محافظت از آلودگی میکروبی یک محصول غذایی یا دارویی در دوره

نگهداری و در هنگام مصرف، در فرمولسیون آن استفاده می شوند؟ (iranarze.ir)

۱) گاز نیتروژن

۲) EMAP

۳) ترکیب اتمسفری

۴) نگهدارنده

۶۵- کدام گزینه از اهداف استفاده از مواد افزودنی نیست؟ (iranarze.ir)

۱) بهبود و یا حفظ ارزش تغذیه ای

۲) ارتقاء کیفیت

۳) کاهش کیفیت نگهداری

۴) تسهیل در آماده سازی مواد غذایی

۶۶- مواد افزودنی در چه شرایطی نباید استفاده شوند- طراحی شده توسط ایران عرضه -؟ (iranarze.ir)

۱) پنهان کردن فرایندهای معیوب

۲) فریب مصرف کننده

۳) اگر استفاده از آن مستلزم کاهش قابل توجهی در مواد مغذی مهم باشد

۴) همه ی گزینه ها

۶۷- به میزان مواد مغذی که برای برطرف کردن نیازهای ۹۷ تا ۹۸ درصد افراد سالم جامعه مورد نیاز است می گویند؟

۱) سهم غذا

۲) حد قابل قبول دریافت روزانه یک ماده غذایی

۳) بهترین مقدار مصرف

۴) بهترین زمان مصرف

۶۸- مؤثرترین راه برای نگهداری وضعیت مطلوب بهداشتی ترکیبات خوراکی، استفاده از... است؟ (iranarze.ir)

۱) شکلی (۲) نگهدارنده های طبیعی (۳) اسیدهای آلی (۴) مواد افزودنی

۶۹- کدام نوع از اسیدهای آلی به طور مستقیم با کاهش pH ماده غذایی و در نتیجه افزودن تنش بر میکروارگانیسم و یا به صورت

تجزیه نشده و با انتقال از طریق غشاء سلولی به داخل سیتوپلاسم میکروارگانیسم عمل می کنند؟ (iranarze.ir)

۱) سوربیک (۲) پروپیونیک اسید (۳) بنزوئیک (۴) مالیک

۷۰- کدام نوع از اسیدهای آلی تنها زمانی که به صورت اسیدهای آلی تجزیه نشده وجود داشته باشند، فعالیت ضد میکروبی از خود

نشان می دهند. این نگهدارنده ها فقط در pH پائین فعال هستند؟ (iranarze.ir)

۱) استیک (۲) الکتیک (۳) تارتاریک اسید (۴) بنزوئیک

۷۱- مزیت بنزوات ها نسبت به سایر نگهدارنده ها چیست؟ (iranarze.ir)

۱) قیمت پایین (۲) نگهداری طولانی تر مواد غذایی

۳) عامل ضد میکروبی است (۴) اولین نگهدارنده های شیمیایی بودند

۷۲- کدام گزینه از پارابن های اصلی مجاز در صنایع غذایی نیست؟ (iranarze.ir)

۱) متیل (۲) پروپیل (۳) سدیم بنزوات (۴) اتیل

۷۳- اثر نابودکنندگی بیشتری روی مخمرها و باکتریها دارد و در مورد کپک ها کمتر مؤثر است؟ (iranarze.ir)

۱) پارابن (۲) بنزوئیک اسید (۳) گاز SO<sub>2</sub> (۴) پروپیونیک اسید

۷۴- این گاز را برای جلوگیری از قهوه ای شدن میوه ها و سبزی ها هنگام خشک کردن به کار می برند؟ (iranarze.ir)

۱) پارابن (۲) بنزوئیک اسید (۳) گوگرد دی اکسید (۴) نیتروژن

۷۵- به واسطه اثر تخریبی این ترکیب روی تیامین، استفاده از آن در گوشت و سایر مواد خوراکی که منبع تیامین هستند مجاز

نیست؟ (iranarze.ir)

۱) پارابن (۲) بنزوئیک اسید (۳) گوگرد دی اکسید (۴) نیتروژن

۷۶- متداول ترین نگهدارنده ها در فراورده های نانی محسوب می شوند؟ (iranarze.ir)

۱) پارابن (۲) بنزوئیک اسید (۳) سوربیک اسید (۴) پروپیونیک اسید

۷۷- سوربیک اسید در چه PH ای معمولاً بی اثر است؟ (iranarze.ir)

۱) کمتر از ۶ (۲) بالاتر از ۶/۵ (۳) بین ۱ تا ۳ (۴) بین ۴ تا ۶

۷۸- اثر ننگه دارندگی اصلی آن به عنوان یک بازدارنده قارچ است؟ (iranarze.ir)

- (۱) پارابن (۲) بنزوئیک اسید (۳) سوربیک اسید (۴) پروپیونیک اسید

۷۹- به عنوان ترکیبات نگهدارنده در فرمول های عمل آوری فرآورده های گوشتی مثل سوسیس و کالباس استفاده می شوند؟

- (۱) سدیم نیتريت (۲) بنزوئیک اسید (۳) سوربیک اسید (۴) پروپیونیک اسید

۸۰- برای استفاده از نیتريت در فرآورده های گوشتی حد مجاز چقدر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۰/۱ (۲) ۱۰ (۳) ۱۲۰ (۴) ۶/۵

۸۱- کدام گزینه جز ترکیبات با اثر ضد میکروبی غیر مستقیم نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) نگهدارنده ها (۲) ادویه ها و روغن های اساسی  
 (۳) عوامل طعم دهنده (۴) آنتی اکسیدان ها

۸۲- ترکیبات پروتئینی هستند که توسط برخی از باکتری ها تولید شده و توانایی کشتن باکتری های دیگر غیر از سویه تولید کننده خود را دارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) میکروارگانسیم ها (۲) آنتی بیوتیک ها  
 (۳) آنتی اکسیدان ها (۴) باکتریوسین ها

۸۳- این ترکیبات در مقابل حرارت، PH پایین، حلالهای آلی ضعیف، سرما و یخ، نمک ها و آنزیم ها مقاوم هستند؟ (iranarze.ir)

- (۱) میکروارگانسیم ها (۲) آنتی بیوتیک ها  
 (۳) آنتی اکسیدان ها (۴) باکتریوسین ها

۸۴- این نوع باکتریوسین در صنایع لبنی به منظور افزایش زمان نگهداری شیر در کشورهای گرمسیری استفاده می شود؟

- (۱) باکتریوسین هایی که پپتیدهای کوچکی هستند  
 (۲) نایسین  
 (۳) دیوسین  
 (۴) باکتریوسین های حلقوی

۸۵- در صنایع (منتشر کننده سوالات ایران عرضه) غذایی تنها باکتریوسین های تولید شده به وسیله کدام باکتری های مورد توجه

قرار دارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) بنزوئیک اسید (۲) پروپیونیک اسید  
 (۳) آنتی اکسیدان ها (۴) اسید لاکتیکی

۸۶- کدام گزینه صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) به طور معمول باکتریوسین ها روی باکتری های گرم منفی اثر مهارکنندگی چندانی ندارند
- (۲) از مشکلات مهم افزودن باکتریوسین هایی با طیف وسیع مانند نایسین این است که احتمال دارد علاوه بر میکروارگانیزم های مولد فساد و بیماری را از رشد باکتری های مفید مانند استارترها هم جلوگیری کنند.
- (۳) به واسطه مقاومت حرارتی پایینی که نایسین دارد نمی توان از آن در فرآورده های کنسروی کم اسید استفاده کرد.
- (۴) نایسین حاصل از گونه های لاکتوکوکوس لاکتیس اولین باکتریوسینی است که تأییدیه سازمان غذا و دارو در امریکا را کسب کرده است.
- ۸۷- موادی هستند که با سنتز شیمیایی یا جداسازی توسط فرایند شیمیایی حاصل می شوند و از نظر شیمیایی مشابه ماده ای

هستند که به طور طبیعی در منابع گیاهی یا حیوانی وجود دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) اجزای طعم دهنده مصنوعی
- (۲) اجزای طعم دهنده طبیعی
- (۳) اجزای طعم دهنده مشابه طبیعی
- (۴) طعم دهنده های حاصل از آماده سازی
- ۸۸- سندروم رستوران های چینی با خوردن مواد غذایی حاوی چه ماده ای به وجود آمد؟ (iranarze.ir)

- (۱) منوسدیم گلوتامات
- (۲) طعم دهنده دود
- (۳) اولئورزین ها
- (۴) مالتول
- ۸۹- یک ماده تشدید کننده طعم است با حلالیت اندک در آب، پودر بلوری سفیدرنگ، با بوی کارامل، که به صورت طبیعی در

کاسنی، کاکائو، قهوه و غلات یافت می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) منو سدیم گلوتامات
- (۲) مالتول
- (۳) پتاسیم یدید
- (۴) سرب استات

۹۰- کدام نمک شیرین است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سرب استات
- (۲) پتاسیم یدید
- (۳) کلسیم کلرید
- (۴) هیچکدام

۹۱- از لحاظ چشایی، حساسیت به کدام مزه ی اصلی بیشتر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شیرینی
- (۲) شوری
- (۳) ترشی
- (۴) تلخی

۹۲- با افزایش وزن مولکولی قندها، شیرینی آنها .....؟ (iranarze.ir)

- (۱) زیاد می شود
- (۲) کم می شود
- (۳) بدون تغییر می ماند
- (۴) تلخ می شود

۹۳- کدام گزینه جز شیرین کننده های طبیعی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) ساخارین (۲) توماتین (۳) استویوزید (۴) گلیسیریزین

۹۴- کدام گزینه درباره ی فرکتوز صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) مونوساکاریدی است که در میوه های تازه و عسل یافت می شود.  
 (۲) از هیدرولیز ساکارز توسط آنزیم انورتاز و از ایزومری کردن شربت گلوکز یا شربت ذرت هم به دست می آید.  
 (۳) فروکتوز برای افراد دیابتی خطرناک است.  
 (۴) شیرین ترین قند طبیعی است.

۹۵- مهم ترین قند الکل موجود در طبیعت است و از احیا شدن گلوکز به دست می آید، به عنوان جاذب رطوبت، بافت دهنده و

حجم دهنده نیز کاربرد دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) شربت گلوکز (۲) فروکتوز (۳) سوربیتول (۴) قند اینورت

۹۶- تنها اسید غیر آلی است که به عنوان عامل اسیدی کننده در مواد غذایی کاربرد دارد. این اسید در تهیه نوشابه های کولا کاربرد

گسترده ای دارد. همچنین این اسید در صنایع تصفیه روغن های خوراکی هم استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سوکسینیک اسید (۲) لاکتیک اسید  
 (۳) استیک اسید (۴) فسفریک اسید

۹۷- گازی است که تحت عنوان هورمون پیری برای میوه ها و سبزی ها شناخته می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پاراین (۲) بنزوئیک اسید  
 (۳) گاز SO<sub>2</sub> (۴) اتیلن

۹۸- در سیستم GHS طبقه بندی مواد شیمیایی بر مبنای خطرات کدام گزینه نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) زیست محیطی (۲) بهداشتی  
 (۳) فیزیکی (۴) رادیواکتیو

۹۹- کدام گزینه جز اسیدهای چرب خانواده ی امگا ۳ نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) دوکوزاهگزانولئیک اسید (DHA)) (۲) آراشیدونیک اسید  
 (۳) لینولئیک اسید (۴) ایکوزاپنتانولئیک اسید

۱۰۰- رنگدانه هایی هستند که به غذاها رنگ زرد تا نارنجی می دهند و به طور طبیعی در هویج و گوجه فرنگی وجود دارند؟

- (۱) کاروتنوئیدها (۲) لاکتوز (۳) امولسیفایر (۴) آنتوسیانین

۱۰۱- به عنوان عوامل گواترزا شناخته می‌شوند که انتقال ید را در داخل غده تیروئید مهار می‌کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) کاروتنوئیدها (۲) تیوسیانات (۳) آمیگدالین (۴) آنتوسیانین

۱۰۲- به دلیل وجود چه ماده ای باید از مصرف مقادیر زیاد هسته محصولات می مثل بادام تلخ، هسته هلو، زردآلو، آلو و انواع سیب و

گلابی به ویژه در صورت تلخ بودن خودداری نمود؟ (iranarze.ir)

- (۱) آمیگدالین (۲) کاساوا (۳) گلیکوزیدها (۴) آنتوسیانین

۱۰۳- این مواد با عناصر معدنی به شکل کمپلکس هایی در آمده و از جذب آنها توسط روده جلوگیری می‌کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) آمیگدالین (۲) اکسالیک اسید (۳) یون فلزی (۴) مواد کی لیت کننده

۱۰۴- عبارت زیر توضیح کدام گزینه است " (iranarze.ir)

"سبوس حاوی ترکیبات سلولزی و فیبری است و به علت خاصیت جذب آب بالا، می‌تواند زمان توقف مواد غذایی در روده را کاهش داده و جذب گلوکز و کلسترول را کم کند"

- (۱) آمیگدالین (۲) اکسالیک اسید (۳) یون فلزی (۴) فتیک اسید

۱۰۵- کدام گزینه از آثار- ناشر ایران عرضه - مواد فیبری سبوس نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) افزایش حجم و کاهش زمان عبور مواد دفعی از روده

(۲) کاهش احتمالی بروز یبوست به واسطه تسهیل حرکات دودی روده

(۳) افزایش جذب چربی و کلسترول

(۴) هیچکدام

۱۰۶- کدام گزینه از روش های کاهش میزان فیتیک اسید است؟ (iranarze.ir)

(۱) روش های آنزیمی، فرایند حرارتی

(۲) خیساندن، شستن و آسیاب کردن

(۳) افزودن مالت، تخمیر، جوانه زنی

(۴) همه ی گزینه ها

۱۰۷- ..... متابولیت های ثانویه نسبتا مقاومی هستند که از قارچ های رشته ای تولید می‌شوند . (iranarze.ir)

(۱) میکوتوکسین (۲) آلرژن ها

(۳) فیتیک اسید (۴) کیلیت کننده

۱۰۸- کدام گونه آسپرژیلوس است که آفلاتوکسین تولید می‌کنند؟ (iranarze.ir)

(۱) آسپرژیلوس فلاووس (۲) آسپرژیلوس پارازیتیکوس

(۳) آسپرژیلوس نومیوس (۴) همه ی گزینه ها

۱۰۹- مقدار مجاز پاتولین در فراورده های محصول سیب از جمله در آب سیب طبق استانداردهای بین المللی چقدر است؟

- (۱) ۵ میکروگرم در کیلوگرم  
 (۲) ۵۰ میکروگرم در کیلوگرم  
 (۳) ۱۵ میکروگرم در کیلوگرم  
 (۴) ۱۰ میکروگرم در کیلوگرم

۱۱۰- به هر سمی که با غذا خورده شود و یا توسط میکروب ها در روده تولید شده و روی لایه موکوسی روده اثر نامساعدی گذارد،

اطلاق می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) مایکوتوکسیکوز  
 (۲) استافیلوکوکوس اورئوس  
 (۳) انتروتوکسین  
 (۴) کلستریدیوم بوتولینوم

۱۱۱- معمولا به عنوان بخشی از فلور میکروبی طبیعی روده انسان و بسیاری از حیوانات محسوب می شود. این باکتری گرم منفی،

میله ای کوتاه، غیر اسپورزا، هوازی - بی هوازی و مزوفیل است که دمای اپتیمم آن حدود ۳۰ درجه سلسیوس است.

- (۱) اشیشاکلی (۲) لیستریا (۳) کامپیلوباکتر (۴) سالمونلا

۱۱۲- کدام گزینه از روش های جلوگیری از رشد بوتولینوم است؟ (iranarze.ir)

(۱) فرایند حرارتی استریلیزاسیون تجاری و پاستوریزاسیون همراه با سایر ترکیبات نگهدارنده

(۲) نگهداری در دمای پایین و کاهش فعالیت آبی (aw) به کمتر از ۰/۹۳

(۳) اسیدی کردن موادغذایی

(۴) همه ی گزینه ها

۱۱۳- مقدار مرجعی است که توسط کمیته مشترک متخصصان سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد و سازمان بهداشت جهانی

تعیین شده و نشان دهنده میزان دریافت روزانه ایمن آلاینده ها است. (iranarze.ir)

(۱) میزان دریافت قابل تحمل هفتگی موقتی

(۲) میزان دریافت قابل تحمل روزانه موقتی

(۳) LD50 (۴) مرز حداکثر باقیمانده آفت کش

۱۱۴- کدام گزینه درباره ی فلزات سنگین درست نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) دارای چگالی بیشتر از ۱۴ گرم بر سانتیمتر مکعب هستند.

(۲) این ترکیبات در بدن متابولیزه نشده و به مرور زمان جایگزین املاح و مواد معدنی موردنیاز بدن می شوند.

(۳) فلزات سنگین توسط موجودات زنده و یا فرایندهای فیزیکی و شیمیایی تجزیه نمی شوند.

(۴) برخی از فلزات سنگین مانند مس و روی به مقدار کم موردنیاز ارگانسیم های زنده هستند.



۱۱۵- شناخته شده ترین اثرات سمی این فلز سنگین در انسان بیماری **Itai -Itai** است. درد استخوانی شدید و در اغلب موارد مرگ از علائم این بیماری است؟ (iranarze.ir)

- (۱) جیوه (۲) سرب (۳) کادمیوم (۴) آلومینیوم

۱۱۶- کدام گزینه درباره ی **آلفا بنزوپیرن** درست نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) در بین PAH های آلفا بنزوپیرن به عنوان شاخص ترکیبات سرطان زا معرفی شده است.  
 (۲) نیمه عمر آن از ۲۲۹ تا ۱۴۰۰ روز است.  
 (۳) . آلفا بنزوپیرن دو حلقه دارد.  
 (۴) از مهم ترین آلوده کننده های محیطی بوده و دارای منابع مختلف طبیعی و شیمیایی هستند.

۱۱۷- کدام گزینه صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) محصولات دود داده شده، کبابی، باربیکیو شده، تنوری شده، برشته شده، تفت داده شده، سرخ شده، غلات خشک شده و روغن های نباتی مهم ترین منابع دریافت هیدروکربن های آروماتیک چندحلقه ای هستند.  
 (۲) اکریل آمید در غذاهای آبپز شده یا جوشانده تشکیل نمی شود.  
 (۳) مواد غذایی سرشار از کربوهیدرات در مقایسه با مواد غذایی سرشار از پروتئین حاوی اکریل آمید کمتری هستند.  
 (۴) فرمولاسیون افزودنی ها در مقیاس نانو جذب آنها را در بدن راحت تر کرده و زمان نگهداری آنها را افزایش می دهد.

۱۱۸- یک سیستم رسانش مبتنی بر فناوری نانو کارآمد چه خصوصیتی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ترکیبات کپسوله شده باید به مکان های هدف تحویل داده شوند، غلظت مناسب از آنها برای دوره زمانی طولانی در محیط باقی بماند و همچنین از تخریب آنها جلوگیری شود.  
 (۲) ترکیبات کپسوله شده باید به مکان های هدف تحویل داده شوند، غلظت مناسب از آنها برای دوره زمانی طولانی در محیط باقی بماند.  
 (۳) ترکیبات کپسوله شده باید به مکان های هدف تحویل داده شوند.  
 (۴) غلظت مناسب از آنها برای دوره زمانی طولانی در محیط باقی بماند و همچنین از تخریب آنها جلوگیری شود.

۱۱۹- برای پایداری امولسیون چه چیزی نیاز است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سانتیفیوژ (۲) امولسیفایر (۳) کاتالیزور (۴) نانو کامپوزیت

۱۲۰- کدام گزینه از ویژگی های **ماکرومولسیون ها** نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) بار عوامل فعال سطحی نسبتا زیادی دارد. (۲) ظاهری شفاف دارد.  
 (۳) اندازه ی قطر آن ها ۲۰ تا ۲۰۰ نانومتر است. (۴) پایداری ترمودینامیکی دارد.

۱۲۱- کدام گزینه جز انواع بسته بندی مواد غذایی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) بسته بندی فعال  
 (۲) بسته بندی متداول و غیرفعال  
 (۳) بسته بندی خودکار  
 (۴) بسته بندی هوشمند

۱۲۲- کدام گزینه درباره نانوسنسورها در صنعت غذا صحیح است؟ (iranarze.ir)

(۱) اندازه گیری دقیق پارامترها در مقیاس نانو، مستلزم استفاده از حسگرهایی در مقیاس میکرونانو با حساسیت خیلی بالا است.

(۲) از نانوحسگرهایی که به رهائش مواد شیمیایی ناشی از فساد غذاها حساس هستند نمیتوان در بسته بندیهای هوشمند استفاده کرد.

(۳) نانوسنسورها علاوه بر حساسیت بالا، زمان تشخیص را نیز کاهش میدهند.

(۴) نانوحسگرها قادر به تشخیص تغییرات فیزیکی و شیمیایی نبوده و به دلیل اندازه بسیار کوچک و ساختار نانومتری از دقت و واکنش پذیری بسیار بالایی برخوردارند.

۱۲۳- ..... عبارت است از افزودن یک یا چند ریزمغذی ضروری به مواد غذایی در سطوحی بالاتر از آنچه که به طور طبیعی در غذا وجود دارد، کم است یا وجود ندارد. (iranarze.ir)

- (۱) اصلاح ژنتیک  
 (۲) غنی سازی  
 (۳) تهیه غذاهای فراسودمند  
 (۴) زنده مانی

۱۲۴- ترکیباتی اساسا الیگوساکاریدی هستند که توسط آنزیمهای گوارشی انسان قابل هضم بوده و یا هضم پذیری کمی دارند؟

- (۱) پروبیوتیک ها  
 (۲) پری بیوتیک ها  
 (۳) سین بیوتیک ها  
 (۴) هر سه گزینه

۱۲۵- کدام گزینه از معیارهای انتخاب پروبیوتیکها نیست؟ (iranarze.ir)

(۱) مقاومت و زنده ماندن در پروسه تکنولوژیک ساخت

(۲) زنده و فعال ماندن در دستگاه گوارش که به معنی مقاومت در برابر اسید معده و اسیدهای صفراوی است

(۳) توانایی تثبیت بیفیدوباکتریوم بروی

(۴) توانایی اتصال به سلولهای اپی تلایا روده

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 دانش فنی تخصصی صنایع غذایی دوازدهم اینجا بزنید

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

