

توضیحات:

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

سوالات استخدامی کتاب

فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار

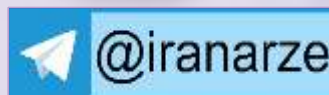
پایه دهم دوره متوسطه (کد ۲۱۰۳۷۲)

تالیف تیر ۱۴۰۲

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

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار دهم اینجا بزنید

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



سوالات استخدامی فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار دهم

۱- کدام یک از قدیمی ترین روش نگهداری مواد غذایی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خشک کردن
(۲) فریز کردن
(۳) خیساندن
(۴) نمک سود کردن

۲- در فرآیند خشک کردن مقدار آب محصول دارای اهمیت بالایی است. میوه ها از این نظر به چند گروه طبقه بندی می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) دو گروه
(۲) سه گروه
(۳) پنج گروه
(۴) بستگی دارد

۳- این گروه از میوه ها پوست محکمی دارند و ضایعات آنها کمتر از گروه های دیگر است. از ویژگی کدام طبقه از میوه ها است؟ (iranarze.ir)

- (۱) میوه های لطیف و آبدار
(۲) میوه های گوشتی با بافت نسبتاً محکم
(۳) میوه های کم آب و خشک
(۴) گروه سبزی ها

۴- کدام یک از گزینه های زیر از خانواده « ویتاسه » است؟ (iranarze.ir)

- (۱) توت
(۲) انجیر
(۳) انگور
(۴) میوه نارس زردآل

۵- بهترین زمان برداشت انگور کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) صبح زود یا عصر
(۲) ظهر
(۳) شب
(۴) فرقی ندارد

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

- (۱) درصد قند انگور تعیین کننده بهترین زمان برداشت آن است
(۲) مویز از خانواده کشمش هاست

(۳) انگور مناسب برای تولید کشمش باید گوشتی و دارای درصد قند پایین باشد

(۴) از میوه نارس انگور سرکه تهیه می شود

۷- کدام یک از گزینه های زیر از خانواده «رزاسه» است؟ (iranarze.ir)

- (۱) کشمش
(۲) هلو
(۳) انگور
(۴) انجیر

۸- کدام یک از ویژگی های انجیر نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) انجیر سیاه به صورت تازه استفاده می شود
(۲) انجیر سبز را باغداران تا زمان خشک شدن برداشت نمی کنند
(۳) درخت انجیر از خانواده « موراسه » است
(۴) درصد قند آن تعیین کننده بهترین زمان برداشت است

۹- در تولید میوه خشک، کدام یک قبل از مرحله خشک کردن انجام می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) تمیز کردن
(۲) درجه بندی و سورتینگ
(۳) خرد کردن
(۴) آنزیم بری

۱۰- مرحله آخر از مراحل تولید میوه خشک کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) انبارش
 (۲) بسته بندی
 (۳) کنترل کیفی محصول نهایی
 (۴) سورتینگ

۱۱- محصولات «کلايماکتریک» جز کدام گروه می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) محصولاتی که شدت تنفس آنها دارای یک مرحله اوج است
 (۲) محصولاتی که شدت تنفس آنها دارای یک مرحله بحرانی است
 (۳) گروهی که دوره اوج تنفسی ندارند
 (۴) گزینه ۱ و ۲

۱۲- کدام مورد جز گروه «غیر کلايماکتریک» نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) گیلان
 (۲) آلبالو
 (۳) پرتقال
 (۴) هلو

۱۳- عوامل موثر بر شدت تنفس عبارتند از: (iranarze.ir)

- (۱) صدمات مکانیکی
 (۲) غلظت گاز اتیلن
 (۳) غلظت اکسیژن و کربن دی اکسید
 (۴) همه موارد

۱۴- شدت تنفس محصول با دوره نگهداری آن (iranarze.ir)

- (۱) رابطه عکس دارد
 (۲) رابطه مستقیم دارد
 (۳) بستگی به دما دارد
 (۴) رابطه ای ندارد

۱۵- مقدار مواد جامد محلول در آب است که به وسیله رفاکتومتر دستی یا آزمایشگاهی اندازه گیری می شود: (iranarze.ir)

- (۱) سورتینگ
 (۲) بریکس
 (۳) بلانچینگ
 (۴) آفت زدگی

۱۶- در فرآیند تولید، به هرگونه ماده ای غیر از میوه مورد نظر، گفته می شود. (iranarze.ir)

- (۱) درجه رسیدگی
 (۲) سورتینگ
 (۳) ناخالصی
 (۴) بوجاری

۱۷- انتخاب روش تمیز کردن، به چه چیزی بستگی دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱۲) درجه رسیدگی
 (۲) نوع محصول و ناخالصی های همراه آن
 (۳) سینی استریل
 (۴) بریکس

۱۸- جداسازی ناخالصی های فلزی، در کدام نوع تمیز کردن رایج است؟ (iranarze.ir)

- (۱) تمیز کردن خشک
 (۲) آنزیم بری حرارتی
 (۳) تمیز کردن مرطوب
 (۴) آنزیم بری شیمیایی

۱۹- کدام مورد در تمیز کردن میوه صحیح نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) جداسازی به وسیله آهنربا، در تمیز کردن خشک
 (۲) جداسازی به وسیله تریور، در تمیز کردن مرطوب
 (۳) شست و شو توسط آب تحت فشار در تمیز کردن مرطوب
 (۴) استفاده از نقاله های غلتکی، در تمیز کردن مرطوب

۲۰- اولین مرحله در فرآیند آماده سازی برای خشک کردن میوه ها کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) لکه گیری
 (۲) دم گیری
 (۳) تمیز کردن
 (۴) درجه بندی و سورتینگ

۲۱- کدام مورد از مزایای خرد کردن میوه نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) افزایش سطح محصول
 (۲) کاهش یافتن ضخامت آن
 (۳) خروج رطوبت از میوه
 (۴) جلوگیری از آفت زدگی

۲۲- عملیات حرارتی و یا شیمیایی که طی آن آنزیم‌ها غیر فعال می‌شوند، چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) بلانچینگ
 (۲) انجماد
 (۳) کنسروسازی
 (۴) خشک کردن

۲۳- کدام مورد از ویژگی‌های آنزیم‌بری حرارتی نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) استفاده از غوطه‌ور کردن میوه درون آب داغ
 (۲) استفاده کردن از بخار آب
 (۳) همه مواد محلول در آب، در میوه ثابت باقی می‌مانند
 (۴) محصول برای مدت ۱/۵ تا ۵ دقیقه در آب داغ غوطه‌ور می‌شود

۲۴- در تیزابی کردن انگور: (iranarze.ir)

- (۱) در روش سرد انگورها به مدت ۲-۳ دقیقه درون محلول تیزاب که در دمای محیط قرار دارد، غوطه‌ور می‌شوند
 (۲) در روش داغ انگورها برای مدت ۲-۳ ثانیه درون محلول تیزاب با دمای حدود ۹۰ درجه فرو برده می‌شوند
 (۳) پس از تیزابی کردن می‌توان محصول را در معرض گاز SO₂ ۲ هم قرارداد
 (۴) همه موارد صحیح است

۲۵- کدام از موارد زیر درست نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) شکل فیزیکی ماده، بیانگر میزان رطوبت آن است
 (۲) درمیوه‌هایی مانند سیب، پوست‌گیری و حذف قسمت‌های زائد صورت می‌گیرد
 (۳) میوه آلبالو برای خشک کردن نیاز به هسته‌گیری ندارد
 (۴) سیب و زردآلو نیاز به قرار گرفتن در آب جوش ندارند

۲۶- «این سیستم از اتاقی تشکیل شده که سینی‌های حاوی مواد غذایی در آن قرار داده می‌شوند» تعریف کدام نوع خشک‌کن صنعتی است؟

- (۱) خشک‌کن تونلی
 (۲) خشک‌کن کابینتی
 (۳) خشک‌کن نواری
 (۴) خشک‌کن بستر سیال

۲۷- «این خشک‌کن از یک صفحه مشبک به صورت دو طبقه ساخته می‌شود که حرکت ارتعاشی دارد» تعریف کدام نوع خشک‌کن است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خشک‌کن تونلی
 (۲) خشک‌کن کابینتی
 (۳) خشک‌کن نواری
 (۴) خشک‌کن بستر سیال

۲۸- کاربرد «جعبه تعریق» چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) متعادل‌سازی رطوبت
 (۲) حفظ کردن رطوبت
 (۳) خشک شدن میوه
 (۴) هیچکدام

۲۹- در مرحله انبارش، انبارهای غذایی زیر صفر درجه سلسیوس، برای نگهداری کدام مواد غذایی مناسب است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سبزی‌ها
 (۲) میوه‌ها
 (۳) گوشت و کره
 (۴) غلات

۳۰- کدام یک تعریف «آفت زدگی» را به درستی بیان کرده است؟ (iranarze.ir)

- (۱) وجود هرگونه موجود زنده در هر یک از مراحل رشد

۲) حالتی که قسمتی از هسته بدون گوشت میوه ها نمایان باشد

۳) آسیب های ناشی از فعالیت آفت ها که با چشم غیر مسلح قابل دیدن باشد

۴) تغییرات نامطلوب در شکل پوست بافت و رنگ میوه

۳۱- در مراحل تولید لواشک، مرحله قبل از « فرمولاسیون » چیست؟ (iranarze.ir)

۱) شست و شو ۲) پخت ۳) خشک کردن ۴) تغلیظ

۳۲- کدام مورد در تهیه لواشک صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) برای تولید لواشک از میوه های درجه ۲ استفاده می شود

۲) در بعضی از موارد از میوه های خشک شده، به عنوان مواد اولیه تولید لواشک استفاده می شود

۳) عوامل بیرونی در اصول نگهداری میوه ها، شامل رطوبت و اسیدیته است

۴) گزینه ۱ و ۲ صحیح است

۳۳- آب مورد استفاده برای شستشوی میوه ها، بهتر است توسط چه ترکیبی ضدعفونی شود؟ (iranarze.ir)

۱) ترکیبات کلردار ۲) محلول آب نمک

۳) محلول اسکوربیک اسید ۴) آب مقطر

۳۴- در مرحله خشک کردن لواشک، دمای خشک کن باید چند درجه سلسیوس باشد؟ (iranarze.ir)

۱) حداکثر ۵۰ درجه سلسیوس ۲) حداکثر ۱۰ درجه سلسیوس

۳) حداقل ۷۰ درجه سلسیوس ۴) حداکثر ۷۰ درجه سلسیوس

۳۵- در فرآیند تولید لواشک، افزودنی ها در کدام مرحله اضافه می شود؟ (iranarze.ir)

۱) آماده سازی میوه ۲) مخلوط کردن

۳) آماده سازی پوره میوه ۴) خشک کردن

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

۱) خاکستر کل لواشک زردآلو تا ۵ درصد مجاز است

۲) خاکستر کل لواشک آلو تا ۷ درصد مجاز است

۳) ضخامت لواشک باید ۷ میلی متر باشد

۴) اسیدیته میوه های ترش مانند زرشک و انار تا ۱۰ درصد مجاز است

۳۷- کدام گزینه مراحل تولید پودر ادویه جات را به درستی بیان کرده است؟ (iranarze.ir)

۱) انتخاب مواد اولیه، الک کردن، بوجاری، انبارش ۲) بوجاری، الک کردن، مخلوط کردن، انبارش

۳) آسیاب کردن، بوجاری، بسته بندی، کنترل کیفی محصول نهایی ۴) انتخاب مواد اولیه، آسیاب کردن، بوجاری، بسته بندی

۳۸- کدام گزینه در تهیه ادویه جات صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) بالا بودن درصد رطوبت احتمال آلودگی میکروبی را افزایش می دهد

۲) بالا بودن درصد خاکستر بیانگر وجود مواد خارجی است

۳) آزمون های شیمیایی شامل اندازه گیری درصد رطوبت و خاکستر است

۴) تمام موارد

۳۹- اگر بار میکروبی نمونه آسیاب شده ادویه هایی که وارد انبار می شوند بالا باشد، لازم است برای سالم سازی چه اقدامی صورت گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) استفاده از محلول کلردار ۲) استفاده از پرتودهی

۳) قرار دادن در معرض تابش آفتاب

۴) قرار دادن در خشک کن تونلی

۴۰- منظور از پرتو دهی (iranarze.ir)

۱) قرار گرفتن در خشک کن کابینتی با دمای حداکثر ۷۰ درجه سلسیوس

۲) قرار گرفتن در خشک کن کابینتی با دمای حداکثر ۵۰ درجه سلسیوس

۳) تاباندن اشعه گاما به محصول

۴) تاباندن اشعه بتا به محصول

۴۱- کدام گزینه زیر در فرآیند پرتو دهی صحیح است؟ (iranarze.ir)

۱) ادویه ای که قرار است پرتو ببیند باید شرایط بهداشتی قابل قبول داشته باشد

۲) میانگین دوز جذب شده توسط ادویه نباید از ۱۰ کیلوگری تجاوز کند

۳) منظور از پرتو دهی، تاباندن اشعه گاما به محصول است

۴) همه موارد

۴۲- «استریلیزاسیون» در کدام مرحله از تولید ادویه جات قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) بسته بندی ۲) آسیاب کردن ۳) بوجاری ۴) انبارش

۴۳- سبزی های زیر به ترتیب جز کدام یک از طبقه بندی های سبزی ها قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

کاهو، هندوانه، گل کلم، سیر

۱) سبزی ساقه دار، سبزی برگدار، سبزی گلدار، سبزی ریشه دار

۲) سبزی برگدار، سبزی میوه دار، سبزی گلدار، سبزی ساقه دار

۳) سبزی ساقه دار، سبزی ریشه دار، سبزی برگدار، سبزی میوه دار

۴) سبزی برگ دار، سبزی میوه دار، سبزی گلدار، سبزی ریشه دار

۴۴- کدام یک از موارد زیر، گروه میوه ها قرار نمی گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) هندوانه ۲) پسته ۳) گردو ۴) صندوق

۴۵- کدام مورد در مورد «ترکیبات فیبری» قابل قبول نیست؟ (iranarze.ir)

۱) در سبزی ها مقدار زیادی ترکیبات فیبری وجود دارد

۲) فیبرها به دو گروه محلول و نامحلول در آب تقسیم می شوند

۳) وظیفه فیبرهای نامحلول، تاخیر در تخلیه معده است

۴) ترکیبات فیبری برای انسان قابل هضم نیستند

۴۶- کدام مورد از فیبرهای محلول در آب محسوب می شوند؟ (۴)

۱) سلولز ۲) همی سلولز ۳) پکتین ۴) لیگنین

۴۷- «وظیفه آنها تاخیر در تخلیه معده و کاهش سطح کلسترول خون است» از ویژگی کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

۱) پکتین ۲) لیگنین ۳) سلولز ۴) همی سلولز

۴۸- وظیفه فیبرهای نامحلول که در سبزی ها وجود دارد، چیست؟ (iranarze.ir)

۱) افزایش حجم مدفوع ۲) دفع سریعتر ۳) کند کردن سرعت جذب گلوکز ۴) گزینه ۱ و ۲

۴۹- «از گیاهان تک لپه، دو ساله و از خانواده سوسنی ها است» از خصوصیات کدام نوع سبزی است؟ (iranarze.ir)

- (۱) شوید (۲) گشنیز (۳) تره (۴) جعفری

۵۰- از دانه کدام سبزی در شیرینی پزی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) جعفری (۲) گشنیز (۳) شوید (۴) شنبلیله

۵۱- کدام مورد، به مقدار قابل توجه در جعفری وجود دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ویتامین A (۲) ویتامین D (۳) ویتامین B (۴) آهن

۵۲- کدام یک در مورد اسفناج صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) اسفناج از خانواده چغندریان است (۲) دارای ویتامین های A، B، C است

- (۳) اثر مثبتی روی گردش خون و فعالیت های قلبی دارد (۴) گیاهی دوساله است

۵۳- در کدام یک از سبزی ها از بذر نارس آنها استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) نخود فرنگی (۲) گشنیز (۳) شنبلیله (۴) چغندر

۵۴- پس از اتمام مرحله آبکشی در شستن سبزی ها، آب اضافی سبزی ها چگونه حذف می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) به وسیله دستگاه خشک کن کابینتی (۲) قرار دادن سبزی ها در معرض آفتاب

- (۳) به وسیله تابش اشعه گاما (۴) به وسیله سانتریفوژ

۵۵- برای ضدعفونی کردن سبزی ها از چه چیزی استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) از روش حرارتی از بخار آب (۲) از گاز گوگرد دی اکسید

- (۳) از محلول سرکه سفید (۴) از آب کلردار

۵۶- گزینه صحیح را انتخاب کنید: (iranarze.ir)

- (۱) به دلیل رطوبت بالای سبزی ها، احتمال فساد پذیری آنها کم است

- (۲) هدف از خرد کردن سبزی، کاهش زمان خشک کردن آن است

- (۳) استفاده از آب فشان ها در شست و شو، باعث افزایش مصرف آب می شود

- (۴) در سبزی هایی مانند پیاز، شستشو باید بعد از عمل پوست گیری و سروته زنی انجام شود

۵۷- در عملیات آنزیم بری سبزی ها، در روش غیر حرارتی از کدام مورد استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گاز گوگرد دی اکسید (۲) تابش اشعه گاما

- (۳) بخار آب (۴) محلول کلردار

۵۸- در کدام یک از موارد زیر، برای آنزیم بری از گاز SO₂ استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) سیب زمینی (۲) هویج (۳) کلم (۴) همه موارد

۵۹- حد مجاز خاکستر کل بر پایه ماده خشک، در سبزی های خشک شده چند درصد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۷درصد (۲) ۲۰درصد (۳) ۱۲درصد (۴) ۵ درصد

۶۰- تفاوت مراحل فرآوری پسته با سایر مغزهای خوراکی در کدام قسمت است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مغز کردن (۲) شست و شو و نمگیری (۳) جداسازی پوست بیرونی (۴) انبارش

۶۱- فواید مصرف خشکبار و آجیل کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دارای مقدار زیادی ترکیبات فیبری هستند
 (۲) کند کردن سرعت جذب گلوکز
 (۳) پیشگیری از پوکی استخوان
 (۴) تاخیر در تخلیه معده

۶۲- «پیشگیری از بیماری های قلبی و پایین آوردن کلسترول خون» از فواید مصرف کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) سبزی (۲) خشکبار و آجیل (۳) ادویه جات (۴) میوه خشک

۶۳- «لینو لئیک اسید» در کدام مورد وجود دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) پسته (۲) میوه خشک (۳) بادام (۴) گردو

۶۴- «فولات» در کدام نوع خشکبار وجود دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) فندق (۲) بادام (۳) پسته (۴) گردو

۶۵- از پارامترهای موثر بر کیفیت مغزهای درختی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) زمان مناسب برداشت میوه
 (۲) استفاده از کودهای شیمیایی
 (۳) میزان آبیاری
 (۴) پوست گیری

۶۶- به تمامی عملیاتی که روی میوه برداشت شده از درخت تا بسته بندی انجام می شود، چه می گویند؟ (iranarze.ir)

- (۱) جداسازی (۲) پوست گیری (۳) فرآوری (۴) هیچکدام

۶۷- پوست نازکی که مغز میوه را می پوشاند چه نام دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) پوست اول (۲) پوست دوم (۳) پوست میانی (۴) پوست سوم

۶۸- فواید پوست گیری به روش ماشینی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) سرعت عمل بالا
 (۲) کاهش هزینه های تولید
 (۳) کاهش احتمال آلودگی مغزها
 (۴) همه موارد

۶۹- در بسته بندی مغزهای آجیلی، برای جلوگیری از اکسیداسیون مغزها، بسته ها را با استفاده از چه گازی پر می کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) اکسیژن (۲) گاز CO₂ (۳) گاز ازت (۴) گاز اتل

۷۰- گزینه نادرست را انتخاب کنید. (iranarze.ir)

- (۱) در شست و شوی پسته در حوض تر، پسته های رسیده در کف حوض ته نشین می شوند
 (۲) سموم حاصل از قارچ ها را مایکوتوکسین می نامند
 (۳) در شست و شو پسته در حوض تر، پسته های ناسالم روی سطح آب قرار می گیرند
 (۴) شست و شو در حوض خشک، پسته ها در آب به حالت شناور در می آیند

۷۱- عملیات سفید کردن، در کدام مغز آجیل انجام می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) مغز پسته (۲) مغز گردو (۳) مغز بادام (۴) مغز فندق

۷۲- کاربرد «مالتودکسترین» در آجیل چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) روکش دهنده و براق کننده
 (۲) ضد عفونی کننده
 (۳) خشک کننده
 (۴) گزینه او ۲

۷۳- عدد « پروکسید » که بیانگر میزان اکسید شدن روغن مغزهای آجیلی است، در کدام مورد تعیین می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) اندازه گیری رطوبت
 (۲) آزمون های فیزیکی
 (۳) اندازه گیری کپک زدگی
 (۴) آزمون های شیمیایی

۷۴- در اصول انبارش در فرآورده های آجیلی، دما و رطوبت نسبی انبار باید چه مقدار باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) حدود ۱۰ درجه سلسیوس، کمتر از ۶۵ درصد
 (۲) حدود ۶۵ درجه سلسیوس، کمتر از ۱۰ درصد
 (۳) حدود ۵۰ درجه سلسیوس، کمتر از ۱۰ درصد
 (۴) حدود ۵۰ درجه سلسیوس، کمتر از ۶۵ درصد

۷۵- برای رفع آلودگی انبار فرآورده های آجیلی از اشعه یونیزه استفاده می شود، که جز است. (iranarze.ir)

- (۱) روش مکانیکی
 (۲) روش شیمیایی
 (۳) روش فیزیکی
 (۴) روش سنتی

۷۶- موثرترین روش برای مبارزه با آفات انباری کدام مورد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) روش مکانیکی
 (۲) روش شیمیایی
 (۳) روش فیزیکی
 (۴) روش سنتی

۷۷- در مراحل تولید عرقیات گیاهی بعد از مرحله اول که انتخاب ماده اولیه گیاهی است، کدام مورد قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) سورتینگ
 (۲) تقطیر
 (۳) فیلتراسیون
 (۴) فرمولاسیون

۷۸- بعد از مرحله تقطیر در تولید عرقیات گیاهی، کدام مورد قرار می گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) فرمولاسیون
 (۲) سورتینگ
 (۳) فیلتراسیون
 (۴) پاستوریزاسیون

۷۹- کدام یک از گزینه های زیر از گیاهان دارویی محسوب می شوند؟ (iranarze.ir)

- (۱) گل محمدی
 (۲) نعنا
 (۳) بومادران
 (۴) همه موارد

۸۰- در آزمون ارگانولپتیک که برای تعیین زمان برداشت در گیاهان دارویی است، از کدام حس پنجگانه استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) حس بینایی
 (۲) حس بویایی
 (۳) حس چشایی
 (۴) حس لامسه

۸۱- در برداشت گیاهان دارویی، حداکثر زمان انتقال محصول برداشت شده به کارخانه چند ساعت است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۰ ساعت
 (۲) نیم ساعت
 (۳) یک شبانه روز
 (۴) ۵ ساعت

۸۲- کدام مورد در «برداشت پایدار» نادرست است؟ (iranarze.ir)

- (۱) برداشت پایدار به معنای برداشت غیر مخرب گیاهان از طبیعت است
 (۲) برداشت پایدار به معنای برداشت مداوم است
 (۳) برداشت پایدار با حفظ تنوع ژنتیکی اکوسیستم همراه است
 (۴) به منظور کاهش اثرات منفی، اصطلاح برداشت پایدار پیشنهاد شده است

۸۳- در تولید عرقیات گیاهی، عملیات شست و شوی مواد اولیه در کدام مرحله انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) قبل از ورود به درون دستگاه تقطیر
 (۲) بعد از ورود به دستگاه تقطیر
 (۳) شست و شو در تولید عرقیات گیاهی لازم نیست
 (۴) شست و شو همزمان با تقطیر انجام می شود

۸۴- برای نگهداری اسانس چه ظرفی مناسب تر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ظروف پلاستیکی
 (۲) ظروف شیشه ای تیره
 (۳) ظروف فلزی
 (۴) ظروف شیشه ای روشن

۸۵- برای نگهداری عرقیات در حجم زیاد و مدت طولانی چه ظرفی مناسب تر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) مخازن استیل ضد زنگ دارای همزن
(۲) مخازن شیشه ای تیره
(۳) مخازن استیل ضد زنگ بدون همزن
(۴) مخازن پلاستیکی رنگ روشن

۸۶- برای نگهداری عرقیات در حجم کم، چه ظرفی مناسب تر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ظروف شیشه ای
(۲) ظروف پلاستیکی تیره
(۳) ظروف پلاستیکی سفید رنگ با مواد درجه یک
(۴) گزینه ۱ و ۳

۸۷- در روش پاستوریزاسیون عرقیات، عملیات برچسب زنی چه موقع انجام می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) قبل از پاستوریزاسیون
(۲) همزمان با پاستوریزاسیون
(۳) بعد از پاستوریزاسیون
(۴) هیچکدام

۸۸- در عملیات کنترل کیفی عرقیات، خالص بودن عرقیات اسانس دار چگونه مشخص می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) از غلیظ بودن
(۲) از رقیق بودن
(۳) چرب بودن
(۴) فاقد ذرات معلق بودن

۸۹- PH عرقیات به طور معمول چند است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱ تا ۳
(۲) ۴ تا ۸
(۳) ۴ تا ۵
(۴) ۲ تا ۳

۹۰- برای تعیین درصد الکل در عرقیات، تا چه حجمی از استوانه مدرج باید عرق بریزیم؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۳/۲ حجم استوانه
(۲) ۳/۱ حجم استوانه
(۳) ۳/۳ حجم استوانه
(۴) ۴/۲ حجم استوانه

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

- (۱) عرقیات اسانس دار، چرب هستند
(۲) بررسی درصد الکل و PH عرقیات گیاهی در آزمون های فیزیکی پرداخته می شود
(۳) هرچه درصد الکل بیشتر باشد، الکل سنج بیشتر در مایع فرو می رود
(۴) عرقیات گیاهی باید فاقد ذرات معلق باشد

۹۲- در مراحل تولید دمنوش های گیاهی، بعد از سورتینگ کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) خشک کردن
(۲) تمیز کردن
(۳) آسیاب کردن
(۴) فرمولاسیون

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

- (۱) برای تهیه دمنوش، گیاه را در ظرفی ریخته و ظرف را مستقیماً روی شعله قرار می دهند
(۲) جوشانده به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه روی بخار ملایم قرار می گیرد
(۳) به نوشیدنی هایی که از دم کردن گیاهان دارویی به دست می آیند، عرقیات می گویند
(۴) خاصیت جوشانده بیشتر از دمنوش است

۹۴- «تیمولول» در کدام از گیاهان دارویی یافت می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) آویشن
(۲) چای سبز
(۳) زیره
(۴) بابونه

۹۵- کدام گیاه را برای نابود کردن شته ها در اطراف مزارع مرکبات و دانه های روغنی می کارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) آویشن (۲) رازیانه (۳) بابونه (۴) زیره

۹۶- گزینه نادرست در مورد خشک کردن کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) دمای خشک کردن تاثیر مهمی بر رنگ گیاهان و کیفیت مواد موثره گیاهان دارویی دارد
(۲) بذر در روی گیاه مادر خشک می شود
(۳) بذرها را خشک نمی کنند
(۴) گل گیاهان نسبت به برگ آنها، سریعتر خشک می شود

۹۷- برای بررسی ویژگی های شیمیایی دمنوش ها، کدام مورد بررسی می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) بوی طبیعی گیاه (۲) فاقد هرگونه گرد و رسوب
(۳) درصد رطوبت و خاکستر (۴) فاقد باقیمانده گیاهی

۹۸- کدام قسمت از گل بابونه در تهیه دمنوش استفاده می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلبرگ (۲) گل (۳) بذر گیاه (۴) ریشه گیاه

۹۹- قسمت مورد استفاده در دمنوش زیره کدام است؟ (iranarze.ir)

- (۱) گلبرگ (۲) گل (۳) برگ و گل (۴) بذر گیاه

۱۰۰- در آزمون کیفی مواد اولیه، اگر وزن کل گیاه نعنا ۲۰ کیلو باشد و وزن مواد خارجی ۵ کیلو باشد، درصد مواد خارجی را محاسبه کنید. (iranarze.ir)

- (۱) ۵۵ درصد (۲) ۱۰ درصد (۳) ۴ درصد (۴) ۲۰ درصد

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 فرآوری گیاهان دارویی و خشکبار دهم اینجا بزنید

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

