

134A

صبح جمعه

۱۴۰۲/۱۲/۰۴



جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان سنجش آموزش کشور

«در زمینه مسائل علمی، باید دنبال قله بود»
مقام معظم رهبری

آزمون ورودی دوره‌های کارشناسی ارشد ناپیوسته داخل - سال ۱۴۰۳

علوم و مهندسی صنایع غذایی (کد ۱۳۱۳)

مدت زمان پاسخگویی: ۱۳۵ دقیقه

تعداد سؤال: ۱۴۵

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤال‌ها

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی)	۲۵	۱	۲۵
۲	ریاضیات	۲۰	۲۶	۴۵
۳	شیمی مواد غذایی	۲۰	۴۶	۶۵
۴	میکروبیولوژی مواد غذایی	۲۰	۶۶	۸۵
۵	تکنولوژی مواد غذایی (تکنولوژی لبنیات، قند، روغن، غلات، کنسرو، اصول نگهداری)	۴۰	۸۶	۱۲۵
۶	اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی	۲۰	۱۲۶	۱۴۵

این آزمون، نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

حق چاپ، تکثیر و انتشار سؤالات به هر روش (الکترونیکی و ...) پس از برگزاری آزمون، برای تمامی اشخاص حقیقی و حقوقی تنها با مجوز این سازمان مجاز می‌باشد و با متخلفین برابر مقررات رفتار می‌شود.

* داوطلب گرامی، عدم درج مشخصات و امضا در مندرجات جدول زیر، به منزله عدم حضور شما در جلسه آزمون است.

اینجانب با شماره داوطلبی با آگاهی کامل، یکسان بودن شماره
صندلی خود با شماره داوطلبی مندرج در بالای کارت ورود به جلسه، بالای پاسخنامه و دفترچه سؤالها، نوع و
کد کنترل درج شده بر روی دفترچه سؤالها و پایین پاسخنامه ام را تأیید می نمایم.

امضا:

زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی):

PART A: Vocabulary

Directions: Choose the word or phrase (1), (2), (3), or (4) that best completes each sentence. Then mark the answer on your answer sheet.

- 1- But at this point, it's pretty hard to hurt my I've heard it all, and I'm still here.
1) characterization 2) feelings
3) sentimentality 4) pain
- 2- Be sure your child wears sunscreen whenever she's to the sun.
1) demonstrated 2) confronted 3) invulnerable 4) exposed
- 3- Many of these popular best-sellers will soon become dated and, and will eventually go out of print.
1) irrelevant 2) permanent 3) fascinating 4) paramount
- 4- The men who arrived in the of criminals were actually undercover police officers.
1) uniform 2) job 3) guise 4) distance
- 5- It was more to take my meals in bed, where all I had to do was push away my tray with its uneaten food and fall back upon my pillows.
1) haphazard 2) reckless 3) convenient 4) vigorous
- 6- His victory sparked a rare wave of in his home country. Nicaraguans poured into the streets, honking car-horns and waving the national flag.
1) serendipity 2) tranquility 3) aspersion 4) euphoria
- 7- He liked the ease and glitter of the life, and the luster on him by being a member of this group of rich and conspicuous people.
1) conferred 2) equivocated 3) attained 4) fabricated

PART B: Cloze Test

Directions: Read the following passage and decide which choice (1), (2), (3), or (4) best fits each space. Then mark the correct choice on your answer sheet.

Roman education had its first "primary schools" in the 3rd century BCE, but they were not compulsory (8) entirely on tuition fees. There were no official schools in Rome, nor were there buildings used specifically for the

purpose. Wealthy families (9) private tutors to teach their children at home, while less well-off children were taught in groups. Teaching conditions for teachers could differ greatly. Tutors who taught in a wealthy family did so in comfort and with facilities; (10) been brought to Rome as slaves, and they may have been highly educated.

- | | | |
|-----|------------------------------------|-------------------------------------|
| 8- | 1) which depending | 2) and depended |
| | 3) for depended | 4) that depended |
| 9- | 1) have employed | 2) employed |
| | 3) were employed | 4) employing |
| 10- | 1) some of these tutors could have | 2) because of these tutors who have |
| | 3) that some of them could have | 4) some of they should have |

PART C: Reading Comprehension

Directions: Read the following three passages and answer the questions by choosing the best choice (1), (2), (3), or (4). Then mark the correct choice on your answer sheet.

PASSAGE 1:

Solar food-drying involves the use of a solar dryer designed and built specifically for this purpose. Solar drying is distinctly different from open-air "sun drying", a simple technique that has been used for thousands of years. A good solar food dryer may dry food much faster than some air dryers. Some solar driers can achieve higher food-drying temperatures than some air dryers. However, direct sun drying can chemically alter some foods, making them less appetizing.

Some solar food-dryer designs employ a separate solar collector to generate the heated air, which is then directed into a food chamber or cabinet. This type of solar food dehydrator is called an indirect solar dryer. Other designs combine the collector and food cabinet and allow direct heating of food (these are called direct solar dryers). It is said that the indirect dryers allow much better drying, but the downside is their larger size. Backup electric heating can be incorporated into some solar food-dehydrators to provide an alternative heat source if the weather changes. Solar food-dehydrators are often cited as viable tools in the search for agricultural sustainability and food security.

- 11- According to the passage, sun drying
- 1) is an old method used for food drying
 - 2) is complementary to solar food drying
 - 3) is entirely different from open-air drying
 - 4) is a simple and more reliable drying technique
- 12- Solar dryers, as stated in the passage,
- 1) increase the food temperature
 - 2) should use separate chambers
 - 3) make foods more attractive to consumers
 - 4) can cause changes in the foods' chemical attributes

- 13- Paragraph 2 is mainly about
 1) the drying steps by solar food-dryers
 2) two main kinds of solar food-dryers
 3) the merits of using solar food-dryers
 4) the main parts of a solar food-dryer device
- 14- Backup electric heating in some solar food dehydrators
 1) should be incorporated in direct solar dryers
 2) occupies a large space in dryer machines
 3) can provide heat when it is necessary
 4) may lead to weather changes
- 15- The word "viable" in paragraph 2 is similar in meaning to
 1) general 2) simple 3) special 4) effective

PASSAGE 2:

Food sampling is a process used to check that a food is safe and that it does not contain harmful contaminants, or that it contains only permitted additives at acceptable levels, or that it contains the right levels of key ingredients and its label declarations are correct, or to know the levels of nutrients present.

To undertake any analysis, unless the whole amount of food to be considered is very small so that the food can be used for testing in its entirety, it is usually necessary for a portion of it to be taken – this process is known as food sampling.

Where it is intended that the results of any analysis relate to the food as a whole, it is critical that the sample is representative of that whole—and the results of any analysis can only be meaningful if the sampling is undertaken effectively. This is true whether the 'whole' is a manufacturer's entire production batch, or where it is a single item but too large to be all used for the test.

- 16- The main goal of this passage is to
 1) present the most precise meaning of food processing
 2) give a basic definition of a process in the food industry
 3) direct consumers' attention to food analysis
 4) highlight the importance of food industry
- 17- Food sampling, according to the passage, is carried out to check all of the following EXCEPT
 1) to prepare its label declarations 2) the substance of unwanted elements
 3) the right levels of main ingredients 4) the proper amount of food additives
- 18- In paragraph 2, the author of this passage refers mainly to
 1) the assessment of food sampling
 2) the type of food that should be sampled
 3) the process of selling sampled foods
 4) the quantity of food that should be analyzed
- 19- The word "critical" in paragraph 3 is closest in meaning to
 1) challenging 2) common 3) essential 4) practical
- 20- The accurate analysis results can be obtained only through
 1) an effective sampling 2) representation of the whole product
 3) selecting a single item 4) a manufacturer's production batch

PASSAGE 3:

Agaricus bisporus is by far the most commonly cultivated mushroom around the world. In the mid-1970s the Agaricus crop accounted for over 70% of total global mushroom production. Today, it accounts for something closer to 30% even though production tonnage has more than doubled in the intervening years. The biggest change during the last quarter of the twentieth century has been the increasing interest shown in a wider variety of mushrooms. Even in the most conservative of markets, the so-called 'exotic' mushrooms have now entered the market and supplies of fresh Lentinula and Pleurotus are routinely to be found alongside Agaricus in local supermarkets.

Most of these mushrooms are cultivated fairly close to the point of sale. Otherwise, preserved mushrooms are imported as canned or dried products, sometimes at a lower retail price. One reason for the remarkable increases seen in production of certain mushrooms has been the use of substrates, which are waste products from other industries. For example, the oyster mushroom species are all easily grown on cotton waste. Similarly, although the straw mushroom is traditionally grown on rice straw, it too can be grown on cotton waste. Cotton waste gives higher yields and is also more widely available than rice straw, so it is a far cheaper substrate.

- 21- **During the years between 1975 to 2000,**
- 1) Agaricus was the most commonly cultivated mushroom around the world
 - 2) an increasing interest was shown in a wider variety of mushrooms
 - 3) mushroom production accounted for over 70% of total crop yields
 - 4) mushroom production tonnage has more than doubled
- 22- **Conservative markets, as inferred from the passage,**
- 1) show less interest in mushroom products
 - 2) demand a certain kind of mushrooms called exotic
 - 3) were unable to stop the mushrooms from entering
 - 4) have restricted their supplies to fresh Lentinola and Pleurotus
- 23- **The underlined sentence in the passage refers to the fact that**
- 1) the prices of mushroom products are so high
 - 2) local farmers sell mushrooms at lower prices
 - 3) preserved mushrooms have no nutritional value
 - 4) Mushrooms cannot be kept fresh for a long time
- 24- **All of the following are features of cotton wastes as a substrate EXCEPT that they**
- 1) are easily grown
 - 2) are cheaper substrates
 - 3) are more widely available
 - 4) provide higher yields
- 25- **The writer's attitude toward this passage is**
- 1) convincing
 - 2) neutral
 - 3) persuading
 - 4) subjective

ریاضیات:

۲۶- اگر $z_1 = 3 - 3i$ و $z_2 = \frac{6-4i}{a+bi}$ ، آنگاه با فرض $z_1 = z_2$ مقدار $a - b$ ، کدام است؟

(۲) $\frac{4}{3}$

(۱) $\frac{5}{3}$

(۴) $\frac{2}{3}$

(۳) ۱

۲۷- اگر $f(x) = \cos x$ ؛ $x \in \left[-\frac{\pi}{2}, \frac{\pi}{2}\right]$ ، آنگاه مقدار $f\left(\arcsin\left(\frac{\sqrt{15}}{4}\right)\right)$ ، کدام است؟

(۲) $-\frac{1}{4}$

(۱) $-\frac{\sqrt{3}}{2}$

(۴) $\frac{\sqrt{3}}{2}$

(۳) $\frac{1}{4}$

۲۸- مقدار $\lim_{x \rightarrow +\infty} \left(\frac{2-x}{2^x} \right)^{\frac{1}{2x-1}}$ ، کدام است؟

(۲) $e^{-\frac{1}{2}}$

(۱) $\frac{1}{2}$

(۴) $e^{\frac{1}{2}}$

(۳) ۱

۲۹- مقدار $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{2}{n} \left(1 + \sqrt{\frac{n}{n+3}} + \sqrt{\frac{n}{n+6}} + \dots + \sqrt{\frac{n}{4n-3}} \right)$ ، کدام است؟

(۲) $\frac{2}{3}$

(۱) $\frac{1}{2}$

(۴) مقدار حد وجود ندارد.

(۳) ۲

۳۰- اگر تابع $f(x) = \begin{cases} 2^x - 1 + Bx & x > 0 \\ A x \ln(e + B|x|) & x \leq 0 \end{cases}$ پیوسته باشد، آنگاه مقدار $A - B$ ، کدام است؟

(۲) $\ln 2$

(۱) e^2

(۴) $-\ln 2$

(۳) e^{-2}

۳۱- اگر $x \geq 0$ و $f(x) = \ln \sqrt{1+x^2}$ ، آنگاه شیب خط مماس بر منحنی وارون آن، در نقطه‌ای به طول ۲ واقع بر منحنی وارون، کدام است؟

(۲) $\frac{2}{5}$

(۱) $\frac{\sqrt{e^4-1}}{e^4}$

(۴) $\frac{e^4}{\sqrt{e^4-1}}$

(۳) $\frac{5}{2}$

۳۲- مقدار $\int_{e^{\sqrt{x}}}^{\frac{dx}{x \ln x \sqrt{(\ln x)^2 - 1}}}$ ، کدام است؟

- (۱) $\frac{\pi}{12}$ (۲) $\frac{\sqrt{3}}{12}$
(۳) $\frac{\pi}{12\sqrt{3}}$ (۴) $\frac{1}{12}$

۳۳- طول قوس قسمتی از منحنی $y^2 = x^3$ که در سمت چپ خط قائم $x = 4$ قرار دارد، کدام مضرب $\frac{8}{27}$ است؟

- (۱) $2(19\sqrt{19} - 1)$ (۲) $19\sqrt{19} - 1$
(۳) $2(10\sqrt{10} - 1)$ (۴) $10\sqrt{10} - 1$

۳۴- فرض کنید $x > 0$ و $f(x) = \sum_{n=1}^{\infty} e^{-nx}$ مقدار $f'(2)$ کدام است؟

- (۱) $+\infty$ (۲) $-e(e^2 - 1)^{-2}$
(۳) $-(e^2 - 1)^{-2}$ (۴) $-(1 - e^{-2})^{-2}$

۳۵- سری ملکورن تابع $f(x) = \ln(2-x)$ ، کدام است؟

- (۱) $f(x) = \ln 2 - \sum_{n=1}^{\infty} \frac{x^{2n-1}}{2^n n}$ ، $-2 \leq x < 2$
(۲) $f(x) = \ln 2 - \sum_{n=1}^{\infty} \frac{x^{2n-1}}{2^n n}$ ، $-2 < x < 2$
(۳) $f(x) = \ln 2 - \sum_{n=1}^{\infty} \frac{x^n}{2^n n}$ ، $-2 < x \leq 2$
(۴) $f(x) = \ln 2 - \sum_{n=1}^{\infty} \frac{x^n}{2^n n}$ ، $-2 \leq x < 2$

۳۶- شعاع همگرایی سری توانی $\sum_{n=1}^{\infty} \frac{(nx)^n}{3^n n!}$ ، کدام است؟

- (۱) $\frac{3}{2}$ (۲) $\frac{3}{e}$
(۳) $\frac{e}{3}$ (۴) $\frac{2}{3}$

۳۷- فرض کنید $A = \begin{pmatrix} 2 & 3 & -1 \\ 4 & 5 & 3 \\ 0 & 2 & 0 \end{pmatrix}$ ، مقدار درایه سطر اول و ستون دوم ماتریس A^{-1} ، کدام است؟

- (۱) $\frac{1}{10}$ (۲) صفر
(۳) $-\frac{1}{10}$ (۴) $-\frac{1}{20}$

۳۸- اگر $f(tx, ty, tz) = t^f f(x, y, z)$ ، آنگاه مقدار $xf_x + yf_y + z f_z$ در نقطه $(2, 2, 2)$ ، کدام است؟

- (۱) $16f(2, 2, 2)$ (۲) $16f(1, 1, 1)$
(۳) $64f(2, 2, 2)$ (۴) $64f(1, 1, 1)$

۳۹- فرض کنید $u(x, y) = \int_x^y \frac{d\theta}{\sqrt{1-\theta^2}}$ مقدار $u(x, y) \left((u_x)^2 - (u_y)^2 \right)$ در نقطه $(0, \frac{1}{2})$ ، کدام است؟

$$(1) \frac{\pi^2}{36 - \pi^2} \quad (2) -\frac{\pi}{9}$$

$$(3) \frac{-2\pi}{9} \quad (4) \frac{\pi^2}{\pi^2 - 36}$$

۴۰- تابع دومتغیره $T(x, y) = x^2 - 3xy + 4y^2$ مقدار دمای هر نقطه (x, y) واقع بر محیط دایره $x^2 + y^2 = 1$ را نشان می‌دهد. ماکزیمم مقدار دما روی دایره، در کدام نقطه است؟

$$(1) \left(\cos \frac{\pi}{8}, \sin \frac{\pi}{8} \right) \quad (2) \left(\cos \frac{3\pi}{8}, \sin \frac{3\pi}{8} \right)$$

$$(3) \left(\cos \frac{5\pi}{8}, \sin \frac{5\pi}{8} \right) \quad (4) \left(\cos \frac{7\pi}{8}, \sin \frac{7\pi}{8} \right)$$

۴۱- اگر $\vec{F}(x, y, z) = (\ln(yx + z), \ln(yz + x), \ln(xz + y))$ باشد، آنگاه اندازه $\text{curl} \vec{F}$ در نقطه $P(2, 2, 2)$ کدام است؟

$$(1) \frac{\sqrt{3}}{6} \quad (2) \frac{1}{2}$$

$$(3) \frac{\sqrt{3}}{3} \quad (4) \frac{1}{4}$$

۴۲- مقدار $\oint_C (xy - 4)x dx - (4xy - 3)y dy$ که در آن C مسیر بیضی شکل $x^2 + 4y^2 = 1$ در جهت عکس عقربه‌های ساعت می‌باشد، کدام است؟

$$(1) -\frac{\pi}{4} \quad (2) -\frac{\pi}{8}$$

$$(3) \frac{\pi}{8} \quad (4) \frac{\pi}{4}$$

۴۳- حجم استوانه‌ای با سطح مقطع $r = 1 + \cos \theta$ و ارتفاع $\sqrt{7}$ ، کدام است؟

$$(1) \frac{\pi}{4} \sqrt{7} \quad (2) \frac{2\pi}{3} \sqrt{7}$$

$$(3) \frac{3\pi}{2} \sqrt{7} \quad (4) 4\pi \sqrt{7}$$

۴۴- فرض کنید در دستگاه TNB بردارهای یکه مماسی و قائم اول یک منحنی، به ترتیب $\vec{T}(3) = \left(\frac{\sqrt{7}}{\sqrt{3}}, \frac{2}{\sqrt{3}}, \frac{4}{\sqrt{3}} \right)$

و $\vec{N}(3) = \left(\frac{1}{2\sqrt{3}}, \frac{\sqrt{2}}{2\sqrt{3}}, \frac{3}{2\sqrt{3}} \right)$ باشند. بردار قائم نرمال صفحه مماس بر منحنی در لحظه $t = 3$ ، کدام است؟

$$(1) (6 - 4\sqrt{2})\vec{i} + (3\sqrt{7} - 4)\vec{j} + (\sqrt{4} - 2)\vec{k}$$

$$(2) (6 - 4\sqrt{2})\vec{i} + (4 - 3\sqrt{7} - 4)\vec{j} - (\sqrt{4} + 2)\vec{k}$$

$$(3) (4\sqrt{2} - 6)\vec{i} + (4 - 3\sqrt{7})\vec{j} + (2 - \sqrt{4})\vec{k}$$

$$(4) (6 - 4\sqrt{2})\vec{i} + (4 - 3\sqrt{7})\vec{j} + (\sqrt{4} - 2)\vec{k}$$

۴۵- فاصله مرکز جرم یک پوسته نازک نیمکره‌ای به شعاع ۵ و چگالی سطحی $\delta = 1$ از مرکز نیم کره، کدام است؟

- (۱) $\frac{5}{2}$
(۲) ۳
(۳) $\frac{5}{2}\pi$
(۴) 3π

شیمی مواد غذایی:

۴۶- عبارت زیر، بیانگر کدام مورد است؟

(واحد های $\alpha - D$ - گلوکز خطی با اتصال های عمده $1 \leftarrow 4$ و جزئی $1 \leftarrow 6$ که تقریباً ژل تشکیل نمی دهند)

- (۱) آمیلوپکتین (۲) آمیلوز (۳) پکتین (۴) پکتیک اسید

۴۷- در اثر پدیده غیر طبیعی شدن (Denaturation) پروتئین ها، چه شاخص هایی به ترتیب کاهش و افزایش می یابد؟

- (۱) چرخش نور قطبی - تبلور
(۲) حالیت - ویسکوزیته
(۳) حالیت - تبلور
(۴) قطبیت - حالیت

۴۸- عمدتاً کدام نمک اسید های ضعیف، در اشکال یونی شیر یافت می شود؟

- (۱) استات، فسفات و کربنات
(۲) سولفات، فسفات و کربنات
(۳) فسفات، سترات و کربنات
(۴) کلرید، فسفات و استات

۴۹- رایج ترین ترکیبات تولید شده توسط میک ها روی غلات و دانه های روغنی، کدام است؟

- (۱) آفلاتوکسین تشکیل شده توسط پنی سیلیوم
(۲) هیدروکربن های آروماتیک تشکیل شده مونوبنزا
(۳) آفلاتوکسین تشکیل شده توسط اسپیرزیلوس فلاووس
(۴) هیدروکربن های آروماتیک تشکیل شده توسط فوزاریوم

۵۰- بخش پروتئینی و بخش غیر پروتئینی آنزیم به ترتیب کدام است؟

- (۱) آپوآنزیم - کوفاکتور
(۲) سوبسترا - کوآنزیم
(۳) کوفاکتور - هولوآنزیم
(۴) هولوآنزیم - سوبسترا

۵۱- رژیم غذایی با فسفر زیاد، نسبت به کمبود کدام عنصر هشدار آمیز است؟ چرا؟

- (۱) روی - فسفر زیاد روی را رسوب می دهد.
(۲) کلسیم - فسفر زیاد کلسیم را از دسترس خارج می کند.
(۳) آهن - فسفر زیاد آهن II را به III تبدیل می کند.
(۴) منگنز - جذب زیاد فسفر غیر آلی، منگنز را اکسید می کند.

۵۲- کدام ترکیب جزو نگهدارنده های طبیعی و مجاز محسوب می شود؟

- (۱) پارابن (۲) توکوفرول (۳) سوکرالوز (۴) کولین کلرید

۵۳- کدام شیرین کننده غیر مغذی از دو آمینو اسید، سنتز شده و شیرینی آن ۱۰۰-۲۰۰ برابر ساکارز است؟

- (۱) اسپارتام (۲) ساکارین
(۳) آسه سولفام K (۴) گلیسیریزین

۵۴- گلیسرول منو استئارات از کدام دسته از مواد محسوب شده و نقش عمده آن در صنعت غذا، کدام است؟

- (۱) استرول ها - ترکیب فعال سطحی
(۲) هیدروژل ها - قوام دهنده
(۳) فسفولیپیدها - اولئوژل
(۴) منوگلیسریدها - امولسیفایر

- ۵۵- مقدار قندی که یک گرم پکتین می تواند با خود در تشکیل ژل نگه دارد، چه نامیده می شود؟
 (۱) اکی والان پکتینی (۲) درجه متیله شدن
 (۳) درجه استری شدن (۴) درجه پکتینی
- ۵۶- کدام آمینواسید موجب کاهش قهوه ای شدن آنزیمی می شود؟
 (۱) سیستئین (۲) فنیل آلانین (۳) گلیسین (۴) لیزین
- ۵۷- برای جلوگیری از فرایند قهوه ای شدن غیر آنزیمی در پودر تخم مرغ، از کدام آنزیم استفاده می شود؟
 (۱) کاتالاز به تنهایی (۲) کاتالاز و گزانتین اکسیداز
 (۳) کاتالاز و گلوکز اکسیداز (۴) پلی فنل اکسیداز و کاتالاز
- ۵۸- در صنایع غذایی، جداسازی ترکیبات پلی فنلی بیشتر توسط کدام آنزیم صورت می پذیرد؟
 (۱) پکتیناز (۲) پروتئاز (۳) تانناز (۴) کاتالاز
- ۵۹- کدام محصول اکسیداسیون توسط اندیس تیوباریتوریک اسید اندازه گیری می شود؟
 (۱) مالون آلدئید (۲) فوران ها (۳) متیل کتون (۴) هگزانال ها
- ۶۰- در تأثیر آنزیم پکتیناز بر پکتین، کدام ترکیب حاصل می شود؟
 (۱) پروتوپکتین (۲) پکتینیک اسید
 (۳) پکتیک اسید (۴) گالاکتورونیک اسید
- ۶۱- در خاصیت جمع شوندگی (Aggregation) گلو تن، عمدتاً کدام پیوند مؤثر است؟
 (۱) هیدروفوبیک (۲) هیدروژنی
 (۳) دی سولفیدی درون زنجیره ای (۴) دی سولفیدی بین زنجیره ای
- ۶۲- در کدام شرایط در مواد غذایی، به طور قطع هم دماهای جذب و دفع آب به یکدیگر نزدیک می شوند؟
 (۱) زیادی پروتئین (۲) زیادی قندها نمک
 (۳) زیادی فسفولیپید (۴) زیادی نشاسته
- ۶۳- رنگ قرمز گوشت خام، ناشی از کدام ترکیب است؟
 (۱) مت میوگلوبین (۲) میوگلوبین احیا
 (۳) نیتروزیل میوکروم (۴) نیتروزیل مت میوگلوبین
- ۶۴- کدام فلز ناچیز علاوه بر جیوه و سرب، سمیت بالایی داشته و بیشتر در خرچنگ و صدف خوراکی تجمع پیدا می کند؟
 (۱) آرسنیک (۲) قلع (۳) کادمیوم (۴) منس
- ۶۵- مکانیسم آنتی اکسیدانی کدام ترکیب نسبت به بقیه متفاوت است؟
 (۱) آریزانول (۲) کاتچین (۳) گالیک اسید (۴) اسکوربیک اسید

میکروبیولوژی مواد غذایی:

- ۶۶- تولید توکسین در باسیلوس سرئوس در چه مرحله ای حداکثر است؟
 (۱) انتهای فاز سکون و ابتدای فاز مرگ (۲) انتهای فاز کمون و ابتدای فاز لگاریتمی
 (۳) انتهای فاز لگاریتمی و ابتدای فاز سکون (۴) انتقال فاز رویشی به فاز اسپوری
- ۶۷- وجود گاز CO_2 استفاده شده در بسته بندی "MAP/CAP" به کدام منظور است؟
 (۱) جلوگیری از رشد کپک ها (۲) جلوگیری از رنسدیتی
 (۳) حفظ رنگ قرمز گوشت (۴) جلوگیری از رشد باکتری های گرم منفی

- ۶۸- کدام میکروارگانیسم سبب کِشدارشدن شیر می شود؟
(۱) *A. metalcaligenes* (۲) *A. viscolactis*
(۳) *E. aerogenes* (۴) *S. aureus*
- ۶۹- کدام میکروب می تواند روی ماشین آلات کارخانجات کنسرو گوجه فرنگی رشد کند؟
(۱) *Alternaria* (۲) *Basidiomonas* (۳) *Geotricum* (۴) *Penicillium*
- ۷۰- کدام مورد معرف فرایند اپرتیزاسیون است؟
(۱) کلیه میکروارگانیسم های عامل فساد از بین می روند.
(۲) فقط ارگانیسم های پاتوژنی در طی فرایند، زنده باقی می ماند.
(۳) فقط ارگانیسم های غیرپاتوژنی در طی فرایند، زنده باقی می ماند.
(۴) کلیه میکروارگانیسم های پاتوژنی و غیرپاتوژنی در طی فرایند از بین می روند.
- ۷۱- کدام گونه کپکی، فرایند حرارتی در کمپوت را می تواند تحمل کند؟
(۱) *اسپرژیلوس ترئوس* (۲) *باسیلوکلامیس فولوا* (۳) *پنیسیلیوم روکفورتی* (۴) *کاندیدا آلبیکنز*
- ۷۲- مهم ترین جنس مخمری که ممکن است در فساد تخم مرغ نقش داشته باشد، کدام است؟
(۱) *Candida* (۲) *Torula*
(۳) *Pichia* (۴) *Kluyveromyces*
- ۷۳- عامل انتخابی (Selective) در محیط "BG Agar" کدام است؟
(۱) Brilliant Green (۲) Bismuth sulfite (۳) Bile Salts (۴) Na Azide
- ۷۴- کدام مورد، عامل "soft rot" در سبزیجاتی مانند سیب زمینی و کلم است؟
(۱) *Aspergillus niger* (۲) *Geotricum candidum*
(۳) *Penicillium notatum* (۴) *Rhizopus stolonifer*
- ۷۵- در بین مواد غذایی زیر کدام یک مناسب رشد باکتری های هوازی مطلق می باشد؟
(۱) گوشت چرخ شده (۲) لاشه گوشت کامل
(۳) مرغ کامل (۴) انواع سوسیس و کالباس
- ۷۶- کدام باکتری، یک باسیل بزرگ، گرم مثبت و دارای اسپور است که می تواند عامل تخمیر طوفانی (stormy fermentation) در پنیر باشد؟
(۱) *لاکتوباسیلوس/اسیدوفیلوس* (۲) *کلستریدیوم/اسپورژنس*
(۳) *لاکتوباسیلوس فرمنتوم* (۴) *کلستریدیوم پرفرینژنس*
- ۷۷- مقاومت حرارتی میکروارگانیسم ها به ترتیب در برابر افزایش حضور آب، چربی، پروتئین و کربوهیدرات چه تغییری می کند؟
(۱) افزایش - افزایش - افزایش - افزایش (۲) افزایش - کاهش - کاهش - کاهش
(۳) افزایش - کاهش - کاهش - افزایش (۴) کاهش - افزایش - افزایش - افزایش
- ۷۸- فساد سبز گوشت های عمل آوری شده در نتیجه تولید کدام ترکیب بوده و توسط کدام جنس اتفاق می افتد؟
(۱) H_2S - *لاکتوباسیلوس* (۲) H_2O_2 - *سودوموناس*
(۳) H_2O_2 - *لاکتوباسیلوس* (۴) H_2S - *استریتوکوکوس*
- ۷۹- شاخص ارزیابی آزمایشگاهی بهداشتی بودن شیر پاستوریزه، آب آشامیدنی و گوشت منجمد، به ترتیب کدام است؟
(۱) *استافیلوکوکوس*، *سیتروباکتر* و *سالمونلا*
(۲) *لاکتوباسیلوس*، *اشرشیاکلی* و *استریتوکوکوس فکالیس*
(۳) *کوکسیلا بورتی*، *کلی فرم* و *استریتوکوکوس فکالیس*
(۴) *آنزیم فسفاتاز قلیایی*، *اشرشیاکلی* و *استریتوکوکوس فکالیس*

۸۰- گونه‌های کدام باکتری می‌تواند در مواد غذایی نگهداری شده در حالت انجماد، رشد کند؟

(۱) استافیلوکوکوس اورئوس (۲) باسیلوس

(۳) ویبریو (۴) لاکتوباسیلوس

۸۱- کدام سوش، زمانی که در محیط کشت ساکاروز یا رافینوز باشند، تولید Levan می‌کند؟

(۱) *G. oxydans* (۲) *K. zopfii*

(۳) *L. suebicus* (۴) *L. acidophilus*

۸۲- کدام گونه، عامل سیاه‌زخم در انسان است؟

(۱) *B. subtilis* (۲) *B. anthracis* (۳) *K. pneumoniae* (۴) *S. aureus*

۸۳- کدام جنس در تولید سرکه نقش دارد؟

(۱) استوباکتر (۲) ساکارومایسس (۳) استافیلوکوکوس (۴) لاکتوباسیلوس

۸۴- فساد قرمز نان توسط کدام مورد ایجاد می‌شود؟

(۱) *لوئوتورولا* (۲) *دایتریا* (۳) *آسپرژیلوس* (۴) *کورینه باکتریوم*

۸۵- کدام مورد، بازگوکننده زمان مورد نیاز برای از بین رفتن ۹۰ درصد جمعیت باکتریایی است؟

(۱) D value (۲) Z value

(۳) F value (۴) TDT (Thermal Death Time)

تکنولوژی مواد غذایی (تکنولوژی لبنیات، قند، روغن، غلات، کنسرو، اصول نگهداری):

۸۶- در کدام روش حرارتی جهت استریل شدن، بخار به داخل ماده غذایی مایع تزریق می‌شود؟

(۱) HTST (۲) Injection (۳) Infusion (۴) Indirect UHT

۸۷- اساس روش نگهداری با یخ‌زدن، مربوط به کدام مورد است؟

(۱) انجماد آنزیم‌ها (۲) افزایش فشار اسمزی

(۳) انجماد یاخته‌های میکروبی (۴) کاهش آب در دسترس میکرو ارگانیسم‌ها

۸۸- کدام فراوری را نمی‌شود با میکروویو انجام داد؟

(۱) تولید پاپ‌کورن (۲) دی‌فراس‌ت گوشت یخ‌زده

(۳) پختن سیب‌زمینی داخل آلومینیم فویل (۴) حرارت دادن دانه‌های گندم

۸۹- کدام ترکیب باعث عدم تغییر رنگ قطعات میوه معلق در آب، قبل از فراوری می‌شود؟

(۱) آسکوربیک اسید (۲) استیک اسید

(۳) سیتریک اسید (۴) هیدروکسید سدیم

۹۰- کدام مورد برای فرایند «hot break» در گوجه‌فرنگی درست است؟

(۱) آنزیم بری در حرارت بالا انجام می‌شود و آنزیم پکتیناز، غیرفعال می‌شود.

(۲) استریلیزاسیون با حرارت بالا انجام می‌شود و آنزیم پراکسیداز، غیرفعال می‌شود.

(۳) آنزیم بری در حرارت بالا انجام می‌شود و میکرو ارگانیسم شاخص، غیرفعال می‌شود.

(۴) استریلیزاسیون با حرارت بالا انجام می‌شود و میکرو ارگانیسم شاخص، غیرفعال می‌شود.

۹۱- در کدام مورد، خشک کردن، مشکل‌تر انجام می‌شود؟

(۱) مقدار آب آزاد ماده غذایی زیاد باشد.

(۲) مواد جامد محلول ماده غذایی کم باشد.

(۳) ماده غذایی به صورت امولسیون در آب باشد.

(۴) ماده غذایی به صورت امولسیون آب در روغن باشد.

- ۹۲- کدام مورد در خصوص افزایش زمان شستشوی چغندر قند در دستگاه شستشو، قابل قبول تر است؟
 (۱) نوع دستگاه شستشو ارتباطی با زمان شستشو ندارد.
 (۲) BOD پساب‌های خروجی از دستگاه افزایش می‌یابد.
 (۳) چون چغندرها بهتر شستشو می‌شوند، افزایش زمان شستشو اهمیت ندارد.
 (۴) گرچه ضایعات قندی در آب شستشو افزایش می‌یابد، ولی با ته‌نشین‌سازی، همه مواد آلی آن مجدداً استفاده می‌شود.
- ۹۳- اتصال سه مولکول آهک به ساکاروز در چه مرحله‌ای از تصفیه شربت خام مطلوب است؟
 (۱) آهک‌زنی مقدماتی
 (۲) آهک‌زنی اصلی
 (۳) هیچ مرحله از تصفیه
 (۴) کربناسیون (زدن گاز کربنیک به شربت)
- ۹۴- کدام یون، تأثیر بیشتری در کند کردن فرایند کریستالیزاسیون شکر دارد؟
 (۱) سدیم (۲) کلر (۳) کلسیم (۴) منیزیم
- ۹۵- بخش عمده تصفیه شربت قند در کدام قسمت انجام می‌شود؟
 (۱) اشباع I (۲) آهک‌خور I (۳) اشباع II (۴) آهک‌خور II
- ۹۶- منظور از بازیابی گل کربناسیون (Carbonation – mud recycling) در کارخانه قند چیست؟
 (۱) استفاده از گل آهک مرحله تصفیه شربت در بخش آهک‌زنی مقدماتی
 (۲) جداسازی آهک آزاد باقی مانده در شربت با فرایند کربناسیون اصلی
 (۳) استفاده از گل آهک به عنوان مواد اولیه در صنایع غیرقندی
 (۴) فیلتراسیون و جداسازی گل آهک از شربت
- ۹۷- کدام ترکیب یا ترکیبات در ارزش تکنولوژیکی چغندر، از اهمیت کمتری برخوردار است؟
 (۱) رافینوز (۲) آلفا آمینواسیدها
 (۳) ترکیبات پکتیکی (۴) املاح سدیم و پتاسیم
- ۹۸- مقدار ۲۰ گرم لاکتوز به ۱۰۰ میلی‌لیتر آب ۲۰ درجه سلسیوس اضافه شده، پس از چند دقیقه هم‌زدن تمامی لاکتوز حل می‌شود. پس از گذشت چندین ساعت و بررسی مجدد در کف ظرف مقداری کریستال مشاهده می‌شود. به ترتیب لاکتوز اضافه شده به آب از چه نوع لاکتوزی بوده و رسوبات مشاهده شده از کدام نوع است؟
 (۱) آمورف - آلفا لاکتوز (۲) آلفا لاکتوز - بتا لاکتوز
 (۳) بتا لاکتوز - بتا لاکتوز (۴) بتا لاکتوز - آلفا لاکتوز
- ۹۹- اگر شیر را در دمای اتاق نگهداریم، چگونه فساد در آن ایجاد می‌شود؟
 (۱) pH آن افزایش می‌یابد. (۲) pH آن کاهش می‌یابد.
 (۳) چربی شیر روی شیر قرار می‌گیرد. (۴) ارزش تغذیه‌ای آن کاهش می‌یابد.
- ۱۰۰- کدام مورد موجب ایجاد خلاء بیشتر در head space قوطی کنسرو می‌شود؟
 (۱) داشتن Head space کافی و داغ پر کردن قوطی
 (۲) پر کردن کامل قوطی و تزریق بخار در زمان درب‌بندی
 (۳) داشتن Head space کافی و تزریق بخار در زمان درب‌بندی
 (۴) عبور دادن قوطی از تونل بخار قبل از درب‌بندی
- ۱۰۱- دلیل ترکیدگی پوسته نخودفرنگی سبز کنسرو شده، چیست؟
 (۱) رسیدگی بالا و نشاسته زیاد نخودفرنگی (۲) فشار بخار آب retort بر نخودفرنگی
 (۳) افزایش فشار بخار در زیر پوسته نخودفرنگی (۴) داشتن پوسته نازک و نارس بودن نخودفرنگی

- ۱۰۲- در فرایند حرارتی از بین رفتن میکروب‌ها، D بیانگر کدام است؟
 (۱) درجه حرارت برحسب فارنهایت جهت کاهش زمان به‌صورت یک سیکل لگاریتمی
 (۲) درجه حرارت برحسب فارنهایت جهت کاهش ۹۰ درصد از جمعیت میکروب‌ها
 (۳) مدت‌زمان برحسب دقیقه جهت کاهش همان تعداد از جمعیت میکروب‌ها
 (۴) مدت‌زمان برحسب دقیقه جهت کاهش ۹۰ درصد از جمعیت میکروب‌ها
- ۱۰۳- دلیل استفاده از هوای فشرده در اتوکلاو، کدام است؟
 (۱) جلوگیری از فرورفتگی در قوطی در زمان حرارت دادن
 (۲) ایجاد تعادل فشار بین محفظه اتوکلاو و فشار بخار
 (۳) برای تخلیه هوای داخل اتوکلاو، قبل از ورود بخار به داخل اتوکلاو
 (۴) برای برقراری تعادل فشار بین محفظه اتوکلاو و فشار داخل قوطی موقع سردکردن
- ۱۰۴- در انتخاب کنسرو محصولات گوشتی، کدام یک می‌تواند علامت فساد باشد؟
 (۱) برآمدگی درب کنسرو
 (۲) زنگ زدن بدنه قوطی
 (۳) فرورفتگی بدنه کنسرو
 (۴) گذشتن بیش از شش ماه از تاریخ تولید
- ۱۰۵- غلظت کتر مورد استفاده در آب سردکردن قوطی‌های کنسرو، چند ppm است؟
 (۱) ۳-۵ (۲) ۱۵-۲۰ (۳) ۳۰-۳۵ (۴) ۵۰-۶۰
- ۱۰۶- در تولید کدام فراورده لبنی تخمیری، دمای ۲۰-۲۵ درجه سلسیوس برای فرایند تخمیر استفاده می‌شود؟
 (۱) دوغ (۲) کفیر (۳) کشک (۴) ماست هم‌زده
- ۱۰۷- چرا انعقاد شیر به‌وسیله آنزیم رنت در دمای زیر ۱۵ درجه سلسیوس، اتفاق نمی‌افتد؟
 (۱) کاهش میزان یون کلسیم
 (۲) کاهش میزان کلسیم کلونیدی
 (۳) عدم وقوع فاز اول انعقاد به‌وسیله رنت
 (۴) عدم وقوع فاز دوم انعقاد به‌وسیله پیوندهای هیدروفوبیک
- ۱۰۸- در تولید پنیر به‌روش UF، بیشترین راندمان تولید مربوط به کدام نوع پنیر است؟
 (۱) Feta (۲) Cheddar (۳) Mozzarella (۴) Camembert
- ۱۰۹- تأثیر افزایش دما در فرایند هوموژنیزاسیون خامه، کدام است؟
 (۱) افزایش قوام خامه
 (۲) تشدید لیپولیز چربی
 (۳) کاهش آب‌اندازی
 (۴) کاهش خوشه‌ای شدن چربی
- ۱۱۰- برای تهیه ۹۰۰ کیلو شیر بازساخته‌شده با ماده خشک ۱۱ درصد، به ترتیب چند کیلو شیر پس چرخ با ماده خشک ۷ درصد با پودر شیر خشک با ماده خشک ۹۷ درصد، باید مخلوط شود؟
 (۱) ۳۰ و ۸۷۰ (۲) ۴۰ و ۸۶۰
 (۳) ۵۰ و ۸۵۰ (۴) ۶۰ و ۸۴۰
- ۱۱۱- اندازه‌گیری اسیدیته شیر، قبل و بعد از جوشانیدن آن برای تشخیص وجود کدام ماده در شیر انجام می‌شود؟
 (۱) جوش شیرین (۲) شوینده‌ها (۳) فرمالین (۴) وایتکس
- ۱۱۲- آنزیم ترانس گلو تامیناز با چه هدفی در پنیرسازی مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
 (۱) کاهش سریع pH شیر و جایگزینی با استارتر
 (۲) کمک به آنزیم رنین در شکستن کاپاکازئین
 (۳) تسریع در رسیدن پنیر به‌منظور بهبود عطر، طعم و مزه آن
 (۴) ایجاد پیوندهای جانبی بین پروتئین‌های آب پنیر کازئین به‌منظور افزایش راندمان پنیرسازی

- ۱۱۳- ۲۵۰ لیتر مخلوط بستنی پس از هوادهی، ۴۷۵ لیتر بستنی تولید نمود. مقدار overrun چند درصد بوده است؟
(۱) ۷۰ (۲) ۹۰
(۳) ۱۰۰ (۴) ۱۱۰
- ۱۱۴- کدام دستگاه جهت جداسازی نهایی حلال از میسلا استفاده می‌شود؟
(۱) Falling film evaporator (۲) Rising film evaporator
(۳) Steam stripping column (۴) Steam heated pot still
- ۱۱۵- معمولاً از کدام روش صمغ‌گیری، بیشتر جهت تولید لیستین تجاری استفاده می‌شود؟
(۱) اسیدی (۲) بخار (۳) حرارتی (۴) هیدراته کردن
- ۱۱۶- کاتالیزور استریفیکاسیون روغن‌ها، معمولاً چه ترکیبی است؟
(۱) بی‌کربنات سدیم (۲) فسفات سدیم
(۳) متیلات سدیم (۴) کربنات سدیم
- ۱۱۷- برای بررسی دقیق سرعت تبلور روغن‌ها و برخی خواص فیزیکی دیگر آن، کدام شاخص اندازه‌گیری می‌شود؟
(۱) عدد پدی (۲) نقطه ذوب
(۳) ضریب چربی جامد (۴) ترکیب اسیدهای چرب
- ۱۱۸- چرا تزریق سیتریک اسید در برج بی‌بوکننده انجام می‌شود و در کدام مرحله قابل انجام است؟
(۱) برای حذف فلزات و در مرحله نهایی بوگیری
(۲) برای حذف کاتیون‌ها و در مرحله اولیه بوگیری
(۳) برای اثر آنتی‌اکسیدانی و در مرحله افزایشی تدریجی دما
(۴) برای حذف ترکیبات رنگی باقی مانده و در مرحله افزایش تدریجی دما
- ۱۱۹- در مرحله خنثی‌سازی یا فرایند تصفیه شیمیایی با سود سوزآور، کدام دسته از ترکیبات کمتر جدا شده یا اصلاً جدا نمی‌شوند؟
(۱) اسیدهای چرب آزاد (۲) تری‌گلیسرها
(۳) رنگ‌دانه‌ها (۴) فسفولیپیدها
- ۱۲۰- مشروط کردن دانه گندم به هنگام آسیاب آن، به ترتیب، به کدام دلیل انجام می‌شود؟
(۱) سفت و نرم شدن آندوسپرم و جوانه (جنین)
(۲) سفت و نرم شدن سیبوس و آندوسپرم
(۳) نرم و سفت شدن پوشش میوه و لایه آلورون
(۴) نرم و سفت شدن دو لایه تستا و آلورون
- ۱۲۱- کدام دانه، حاصل تلاقی دو دانه غله است و نام محصول تلاقی چیست؟
(۱) برنج و گندم، آریزین (۲) جو و سورگوم، هوردئین
(۳) جو دوسر و گندم، یولاف (۴) گندم و چاودار، تریتیکاله
- ۱۲۲- در منحنی فارینوگرام، معمولاً مقاومت خمیر (Stability)، چگونه تعریف می‌شود؟
(۱) مدت زمان توقف منحنی روی خط ۵۰۰ برابرند
(۲) فاصله مرکز منحنی بعد از ۱۲ دقیقه تا خط ۵۰۰ برابرند
(۳) مدت زمانی که طی آن منحنی به خط ۵۰۰ برابرند می‌رسد.
(۴) تفاوت بین بالای منحنی در نقطه اوج با بالای منحنی بعد از ۵ دقیقه
- ۱۲۳- علت عمده استفاده از مالت در آرد گندم به دست آمده از مناطق با آب‌وهوای خشک، جبران مقدار کدام ماده است؟
(۱) آهن (۲) آنزیم لیپاز (۳) آنزیم آلفا - آمیلاز (۴) آنزیم پروتئاز
- ۱۲۴- کدام پروتئین گندم در ایجاد خاصیت الاستیکی خمیر، مؤثر است؟
(۱) آلبومین (۲) پرولامین (۳) گلوتنین (۴) گلیادین

۱۲۵- از کدام یک از دستگاه‌های زیر می‌توان به‌جای فارینوگراف استفاده کرد؟

- (۱) امیلوگراف (۲) اکستنسوگراف (۳) میکسوگراف (۴) فالینگ نامبر

اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی:

۱۲۶- کدام بودجه‌های استفاده‌شده در ایجاد کارخانه، مشمول استهلاک نمی‌شود؟

- (۱) ایجاد ساختمان (۲) تجهیزات انتقال آب (۳) خرید ماشین‌ها (۴) خرید زمین

۱۲۷- کدام مورد، جزو هزینه‌های جاری محسوب می‌شود؟

- (۱) استهلاک (۲) خرید اعتبار (۳) سود سرمایه ثابت (۴) مواد بسته‌بندی

۱۲۸- برای کدام مورد، انتخاب نقاله مارپیچی (Screw Conveyor)، درست است؟

- (۱) اختلاط و انتقال پودرها و خمیرها (۲) انتقال سیالات گازدار
(۳) انتقال و آگیری انواع میوه‌ها (۴) انتقال دانه‌ها به بالای سیلوها

۱۲۹- مفهوم L.C. در ارتباط با خرید ماشین‌های صنایع غذایی، کدام است؟

- (۱) هزینه بیمه حمل (۲) درخواست پیش فاکتور
(۳) حداقل قیمت ماشین (۴) گشایش اعتبار بانکی

۱۳۰- برای اینکه بتوانیم یک خط تولید فیله منجمد ماهی از ماهی منجمد داشته باشیم، قرار گرفتن کدام موارد، در کنار هم مجاز نیست؟

- (۱) قسمت‌های انجماد فیله و بسته‌بندی آن
(۲) قسمت‌های پوست‌کنی و آماده‌سازی فیله و تایید نهایی محصول
(۳) قسمت‌های انبار ماهی و محل زدن سر، دم و شستشوی اولیه
(۴) قسمت‌های آماده‌سازی فیله و سردخانه نگهداری محصول قبل از انجماد

۱۳۱- کدام مورد، اولویت کمتری برای خط تولید آرد از گندم دارد؟

- (۱) آسانی کنترل و نظارت بر خط تولید (۲) انعطاف پذیری خط تولید
(۳) حداقل حمل و نقل در خط تولید (۴) حداکثر استفاده از فضای سالن تولید

۱۳۲- فاصله مناسب دستگاه‌ها نسبت به زمین چگونه است؟

- (۱) این فاصله اهمیت زیادی ندارد و بستگی به کار دستگاه دارد.
(۲) نزدیک به زمین باشد تا کارگر بر کار دستگاه مسلط باشد.
(۳) نسبتاً زیاد باشد تا بتوان زیر آن را تمیز کرد.
(۴) معمولاً توسط سازنده دستگاه تعیین و تنظیم می‌شود.

۱۳۳- کدام مورد، نور عمومی سالن تولید را برحسب (Foot candle) بهتر مشخص می‌کند؟

- (۱) ۱۰ تا ۲۰ (۲) ۲۰ تا ۳۰ (۳) ۳۵ تا ۴۵ (۴) ۴۰ تا ۵۰

۱۳۴- کدام مورد را در طراحی کارخانه با علامت  نشان می‌دهند؟

- (۱) انبار قرنطینه محصول (۲) استراحت خمیر پیش از پخت
(۳) توسعه طعم و بافت پنیر در انبار (۴) تخمیر دانه‌های کاکائو پیش از فرآوری

۱۳۵- گرمای نهان در کدام فرایند صنایع غذایی، اهمیت کمتری دارد؟

- (۱) انجماد (۲) انجمادزدایی
(۳) تبخیر (۴) سرد کردن با آب سرد

۱۳۶- روند درست انجماد ماده غذایی، کدام است؟

- (۱) تغییر در سرعت انجماد، بستگی به نوع ماده غذایی و آب موجود در آن دارد.
- (۲) پس از تشکیل کریستال‌های یخ در ماده غذایی، سرعت انجماد افزایش می‌یابد.
- (۳) پس از یک مرحله کاهش دمای سریع، بلافاصله مرحله کاهش دمای کند وجود دارد.
- (۴) پس از یخ‌زدن سریع آب، دمای ماده غذایی کمی افزایش یافته و سپس با سرعت کمتر کاهش می‌یابد.

۱۳۷- کدام مورد درباره انتقال حرارت ناپایا، درست است؟

- (۱) دما مستقل از زمان و مکان است.
- (۲) دما وابسته به مکان و زمان است.
- (۳) دما وابسته به مکان ولی مستقل از زمان است.
- (۴) دما وابسته به زمان ولی مستقل از مکان است.

۱۳۸- کدام مورد در خصوص سیستم‌های باز یا بسته، درست است؟

- (۱) در سیستم باز، انتقال جرم رخ نمی‌دهد.
 - (۲) در سیستم باز، انتقال حرارت رخ نمی‌دهد.
 - (۳) در سیستم بسته، انتقال جرم رخ نمی‌دهد.
 - (۴) در سیستم بسته، انتقال حرارت رخ نمی‌دهد.
- ۱۳۹- هرگاه توان موتور یک همزن برابر $3/40$ وات باشد، گشتاور لازم برای چرخاندن شفت همزن با سرعت 400 دور بر دقیقه، چند نیوتن متر است؟

- (۱) $1/25$
- (۲) $2/5$
- (۳) 75
- (۴) 150

۱۴۰- هرگاه سرعت یک پمپ سانتریفوژی بر حسب دور بر دقیقه، دو برابر شود، سرعت جریان حجمی آن چه تغییری می‌کند؟

- (۱) نصف می‌شود.
- (۲) دو برابر می‌شود.
- (۳) چهار برابر می‌شود.
- (۴) یک چهارم می‌شود.

۱۴۱- کدام مورد، در خصوص انتقال حرارت با مکانیسم هدایتی، درست است؟

- (۱) منحصرأ در مواد جامد اتفاق می‌افتد.
- (۲) انتقال حرارت در سطح مولکولی رخ می‌دهد.
- (۳) برای یک گاز در محفظه کاملاً بسته رخ می‌دهد.
- (۴) هنگام تماس یک مایع با یک سطح جامد رخ می‌دهد.

۱۴۲- مقاومت حرارتی یک ماده غذایی با ضخامت 10 cm و ضریب هدایت حرارتی $0.5 \frac{\text{W}}{\text{m}^\circ\text{C}}$ در واحد سطح، چقدر

است؟ (بر حسب $\frac{^\circ\text{C}}{\text{W}}$)

- (۱) $0/2$
- (۲) $0/5$
- (۳) 2
- (۴) 5

۱۴۳- عبارت زیر با کدام قانون ترمودینامیک مطابقت دارد؟

«مسیر انجام یک فرایند، همیشه به سمت کاهش کیفیت انرژی پیش می‌رود.»

- (۱) قانون صفر
- (۲) قانون اول
- (۳) قانون دوم
- (۴) قانون سوم

۱۴۴- در بین پمپ‌های جابه‌جایی مثبت، بالاترین یکنواختی جریان مربوط به کدام نوع است؟

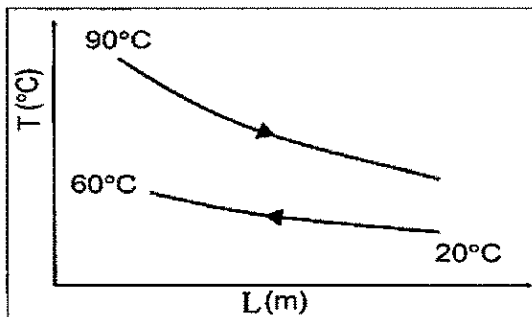
- (۱) دورانی
- (۲) دیافراگمی
- (۳) سانتریفوژی
- (۴) رفت و برگشتی

۱۴۵- در یک مبدل حرارتی دو لوله هم مرکز، آب با سرعت جریان جرمی $60 \frac{\text{kg}}{\text{min}}$ مطابق نمودارهای دمایی در

شکل زیر جهت پاستوریزاسیون یک نوشیدنی با سرعت جریان جرمی $0.5 \frac{\text{kg}}{\text{s}}$ استفاده می‌شود. با فرض

شرایط پایا و یکسان بودن ظرفیت گرمایی آب و نوشیدنی، دمای آب موقع خروج از مبدل، چند درجه

سلسیوس است؟



(۱) ۲۰

(۲) ۵۰

(۳) ۷۰

(۴) ۸۰

www.Sanjesh3.com