

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱- دلیل رنگ سبز مایل به آبی در شیر بدون چربی چیست؟

۱. ریبوفلاوین ۲. کاروتن ۳. گزانتوفیل ۴. چربی

۲- برای جدا کردن کدام دسته از باکتری های شیر از روش باکتوفوگاسیون استفاده می شود؟

۱. مولد اسید بوتیریک ۲. مولد اسید لاکتیک
۳. باکتریهای کلیفرم ۴. مولد اسید پرو پیونیک

۳- مهمترین بیماری هایی که با آشامیدن شیر خام انسان را مبتلا می کند، کدامند؟

۱. بروسلوز و کزاز ۲. سل و دیفتری ۳. سل و بروسلوز ۴. بروسلوز و اسکارلت

۴- شیر حاوی آنتی بیوتیک برای تهیه کدام محصول مناسب نیست؟

۱. کره ۲. پنیر ۳. خامه ۴. شیر خشک

۵- کدام یک از آزمایشات شیر را نمی توان برای فرآورده های ترش و اسیدی شیر به کار برد؟

۱. فسفاتاز ۲. پراکسیداز ۳. لیپاز ۴. کاتالاز

۶- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. امروزه از فرایند پاستوریزاسیون به روش کند استفاده می شود.
۲. حرارت شدید بر خواص ظاهری و ارزش غذایی شیر تاثیری ندارد.
۳. شیر ترش و لخته دارای رسوب کمتری نسبت به شیر سالم است.
۴. قبل از پاستوریزاسیون، استاندارد کردن شیر انجام می شود.

۷- گزینه صحیح را انتخاب کنید:

۱. فناوری ESL برای شیر پاستوریزه و فراورده هایی که باید در یخچال نگهداری شوند، مناسب است.
۲. آنزیم های خارج سلولی شیر در حرارت پاستوریزاسیون به طور کامل غیر فعال می شوند.
۳. باکتری های اسپوردار غیر هوازی در شیر پاستوریزه وجود ندارد.
۴. استفاده از فناوری ESL تغییری در عمر نگهداری شیر پاستوریزه ایجاد نمی کند.

۸- علت مزه تلخ در شیرهای استریلیزه که در دمای اتاق و طولانی مدت نگهداری می شود، چیست؟

۱. وجود اسپور زیاد در شیر ۲. فعالیت آنزیمی میکرواورگانیزم های گرمادوست
۳. فعالیت آنزیمی میکرواورگانیزم های گرمادوست ۴. استریلیزاسیون ناقص شیر

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۹- برای اطمینان از ضد عفونی لوازم مورد نیاز جهت تهیه کشت های مایع از چه آزمایشی استفاده می شود؟

۱. کشتهای لاکتیکی
۲. کشتهایی که در آنها از کپک استفاده می شود.
۳. دانه کفیر
۴. آزمون سواب

۱۰- کدام یک از ترکیبات تخمیری، از تخمیر الکلی و اسیدی شیر حرارت ندیده شتر به دست می آید؟

۱. چال
۲. ماست
۳. کفیر
۴. دوغ کره

۱۱- پری بیوتیک چیست؟

۱. همان پروبیوتیک ها هستند.
۲. همان آنتی بیوتیکها هستند
۳. فیبرهای غذایی هستند.
۴. نوعی از سیمبیوتیکها هستند.

۱۲- اگر عدد یدی یک چربی بالا باشد مفهوم آن چیست؟

۱. مقدار چربی غیر اشباع آن کم است.
۲. مقدار چربی اشباع آن زیاد است.
۳. مقدار چربی اشباع و غیر اشباع آن برابر است.
۴. مقدار چربی غیر اشباع آن زیاد است.

۱۳- زیادی یونهای آهن و مس در روغن چه مشکلی ایجاد می کند؟

۱. بد رنگ شدن
۲. سخت شدن
۳. نرم شدن
۴. اکسیداسیون چربی

۱۴- برای تغلیظ و کانی زدایی نسبی آب پنیر در صنایع شیر از کدام روش استفاده می شود؟

۱. نانو فیلتراسیون
۲. میکروفیلتراسیون
۳. تبادل یونی
۴. الکترو دیالیز

۱۵- اگر لخته شیر ایجاد شده برای تولید پنیر کیفیت نداشته و شل باشد، از چه ترکیبی استفاده می شود؟

۱. مواد نگهدارنده
۲. آنزیم
۳. کلرید کلسیم
۴. کلرید سدیم

۱۶- با کدام روش پنیرهای چشمک دار و دانه دار را نمک می زنند؟

۱. افزودن نمک به لخته
۲. افزودن نمک به آب پنیر
۳. افزودن نمک بر روی پنیر
۴. قرار دادن لخته در آب نمک

۱۷- بهترین آنزیم منعقدکننده شیر برای تولید پنیر کدام است؟

۱. رنت حیوانی
۲. رنت باکتریایی
۳. رنت قارچی
۴. رنت گیاهی

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

درس: شیر و فرآورده های آن

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۲۴

۱۸- واکنش کدام ترکیبات را واکنش میلارد یا قهوه ای شدن می گویند؟

۱. پروتئین و تری گلیسرید
۲. پروتئین و آهن
۳. پروتئین و لاکتوز
۴. پروتئین و کلسترول

۱۹- شیر مصرفی افراد حساس به لاکتوز چه ویژگی باید داشته باشد؟

۱. چربی شیر گرفته شود.
۲. لاکتوز شیر هیدرولیز شود.
۳. لاکتوز شیر متبلور شود.
۴. شیر کانی زدایی شود.

۲۰- در صنعت شکلات سازی از چه پودر شیری استفاده می شود؟

۱. شیر خشک بدون چربی
۲. شیر خشک معمولی
۳. شیر خشک تهیه شده به روش فشان
۴. پودر شیری که مقداری از لاکتوز آن، کاراملیزه شده باشد.

۲۱- در اثر فعالیت آنزیم لیپاز در زمان نگهداری کره، چه طعمی در کره ایجاد می شود؟

۱. طعم اکسید شدگی
۲. طعم هیدرولیتیکی
۳. طعم گندیدگی
۴. طعم کلر

۲۲- در بستنی های رژیمی از چه قندی استفاده می شود؟

۱. فروکتوز
۲. گلوکز
۳. سوربیتول
۴. لاکتوز

۲۳- کدام یک از انواع کازئین در آب قابل حل بوده و از افزودن یک قلیا به کازئین دیگر به دست می آید؟

۱. کازئین رنت
۲. کازئین هم رسوب
۳. کازئین اسید
۴. کازئینات سدیم

۲۴- چه موقع از «روش تابستانی» در صنایع تولید کره، استفاده می شود؟

۱. اصلاح چربی خیلی سخت
۲. اصلاح چربی خیلی نرم
۳. اصلاح کریستاله شدن چربی
۴. اصلاح آلودگی چربی

۲۵- بهترین نوع شیر برای تهیه پنیر سفید کدام است.

۱. شیر میش
۲. شیر شتر
۳. شیر گاو
۴. شیر گاو میش