

کدام مورد در تهیه و تولید مواد غذایی سالم و بهداشتی هم در آشپزخانه و هم در کارخانه های تولید مواد غذایی اهمیت دارد؟  
الف) کنترل درجه حرارت  
ب) اقدامات بهسازی مواد غذایی  
ج) روش های پایش  
د) موارد الف و ب ✓

یک شیشه محتوی آب میوه در اثر فساد دچار انفجار شده و همه محتویات آن خارج شده است، کدام یک از های زیر میتواند عامل این فساد باشد؟  
1- زیگوساکارومایسس بایلی ✓  
2- پنی سیلیوم ایتالیکوم  
3- دباریومایسس  
4- بوتریتیس سینرا

در صورتیکه احتمال آلودگی سالمونلا در تخم مرغ خام وجود داشته باشد ، کدامیک از گزینه های زیر در استفاده از آن صحیح نمی باشد؟  
الف) هیچگاه نباید از تخم مرغ خام استفاده کرد.  
ب) هیچگاه نباید از غذاهای حاوی تخم مرغ استفاده کرد.  
ج) غذاهایی که حاوی تخم مرغ هستند را با کمی پختن می توان استفاده کرد ✓ .  
د) تمامی سطوح کاری و تجهیزات را که با تخم مرغ خام در تماس بودند را باید قبل از استفاده مجدد حتماً ضد عفونی کرد

برای به حداقل رساندن رشد باکتریها ( ارگانسیم های عامل فساد ) در مواد غذایی پخته شده کدام روش زیر پیشنهاد شده است؟  
الف) نگهداری مواد غذایی در زنجیره گرمایی مداوم  
ب) استفاده از فرآیند سرد سازی سریع ✓

ج) استفاده از فرآیند سردسازی آرام و پیوسته  
د) نگهداری مواد غذایی فرآیند گرمایی آرام و پیوسته

کدام یک از لاکتوباسیلوسهای زیر جزء هتروفرمنتاتیوهای اختیاری بوده و قادر است پنتوزها را تخمیر نماید؟

- 1- لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس
- 2- لاکتوباسیلوس برویس
- 3- لاکتوباسیلوس کازئی ✓
- 4- لاکتوباسیلوس دلبروکی زیرگونه بولگاریس

کدامیک از گزینه های زیر ، از جمله ویژگی های نیتريت و نیترات افزودنی مواد غذایی نمی باشد؟

- الف) از رشد قارچ ها جلوگیری می کند ✓
- ب) باعث طعم تند گوشت می شود
- ج) باعث روشن نگه داشتن رن گوشت می شود
- د) از رشد کلستریدیوم بوتولونیوم در گوشت جلوگیری می کند

کدام یکاز گزینه های زیر از جمله ویژگی های سدیم آسکوربات به عنوان افزودنی مواد غذایی نمی باشد؟

- الف) از کربوهیدرات تشکیل شده است
- ب) بعنوان نگهدارنده در پنیر کاربرد دارد ✓
- ج) باعث تسریع در عمل اوری گوشت می شود
- د) برای جلوگیری از تشکیل نیتروزآمین ها در بعضی از محصولات کاربرد دارند

اضافه کردن سدیم کربنات به آب بلانچینگ برای سبزیهای حاوی رنگدانههای سبز به چه منظوری است؟

- 1- جلوگیری از تغییر رنگ ناشی از وجود آهن در آب
- 2- جلوگیری از تشکیل فنوفیتین ✓
- 3- ایجاد ترکیبات نمکهای کلسیم با مواد پکتیکی محصول
- 4- ممانعت از خروج مواد محلول و ویتامینهای محلول در آب

کدامیک از گزینه های زیر از جمله ویژگی های بنزوات سدیم بعنوان افزودنی مواد غذایی می باشد؟

- الف) از رشد قارچ ها جلوگیری می کند ✓
- ب) از دانه های سویا و غلات گرفته شده است
- ج) باعث پیوستگی گوشت و چربی می شود
- د) به عنوان یک امولسیون کننده عمل می کند

در روش پاستوریزه کردن بعنوان یک تکنولوژی محافظت از مواد غذایی ، از کدامیک از فرایندهای زیر استفاده می شود؟

- الف) روش گرمایی - امواج یونیزان ✓
- ب) روش گرمایی - روش کنسرو کردن
- ج) روش خشک کردن سرمایی - امواج یونیزان
- د) روش خشک کردن سرمایی - روش کنسرو کردن

کدامیک از گزینه های زیر در مورد فرایند عمل اوری مواد غذایی با نمک Salt Curing صحیح نمی باشد؟

- الف) از رشد اسپورهای کلستریدیوم بوتولنیوم جلوگیری می کند
- ب) مکانیسم اصلی در این روش ، کاهش میزان رطوبت مواد غذایی می باشد
- ج) از رشد اشکال نیتروز آمین ها در گوشت جلوگیری می کند ✓
- د) این روش به تنهایی نمی تواند عامل محافظت مواد غذایی باشد

در رابطه با اثر انجام بر میکروارگانیسمها نادرست کدام است؟

- 1- رشد میکروارگانیسمها در حرارت های پایین تر از نقطه انجماد آب بستگی به میزان فعالیت آبی و ماده منجمد شده دارد.
- 2- اثر فرایند انجماد باکتریها بستگی به pH نوع ماده غذایی و نوع باکتری دارد.
- 3- باکتریهایی که سبب مسمومیت غذایی میشوند تحت شرایط انجماد رشد محدودی دارند ✓ .
- 4- انجماد اثر قابل توجهی روی نابودی ویروسها ندارد

به طور کلی مهمترین عامل تعیین کننده کیفیت شیری که به مصرف کننده نهایی می رسد کدامیک از گزینه های زیر است؟

- الف) کیفیت شیر خام در دامداری ها ✓
- ب) کیفیت شیر در حین حمل و نقل (انتقال شیر)
- ج) کنترل کیفیت شیر در هنگام اعمال فرآیندهای حرارتی
- د) کنترل کیفیت شیر در حین اعمال فرایندهای بسته بندی

در صورتی که در سردخانه نگهداری سیب نشستی گاز آمونیاک رخ دهد کدام عارضه زیر در سیب ممکن است ایجاد شود؟

- 1- ایجاد نقاط یا لکههای دایره‌ای در سطح پوست ✓
- 2- قهوه ای شدن گوشت میوه در زیر پوست در حالی که پوست سالم است.
- 3- ظهور حفرهها و لکههای سیاه رنگ که دارای طعم تلخ هستند.
- 4- قهوه ای شدن مرکز سیب

در اثر اکسید شدن و احیا شدن عامل آلدئید قند به ترتیب کدام ترکیبات ایجاد میشوند؟

- 1- اسیدهای آلدونیک و اسیدهای اورونیک
- 2- اسید آلدونیک و الکل‌های قندی ✓
- 3- اسیدهای اورونیک و اسیدهای آلدونیک
- 4- اسیدهای آلدونیک و اسیدهای آلداریک

در تولید سوسیس و کالباس در مرحله کاتر کردن کدام مورد به عنوان هدف اصلی میباشد؟

- 1- بهبود رنگ سوسیس و کالباس
- 2- فعال کردن پروتئین گوشت ✓
- 3- افزایش حجم سوسیس و کالباس
- 4- غیرفعال کردن آنزیمهای فساد گوشت

کدام عامل موجب افزایش دمای ژلاتینه شدن نشاسته میشود؟

- 1- آمیلوز پایین
- 2- نشاسته گرانول بزرگ تر
- 3- غلظت پایین قند در محیط
- 4- تشکیل کمپلکس نشاسته با اسید چرب ✓

کدام در مورد آسینتوباکترها صحیح است؟

- 1- باکتریهای غیرمتحرک، میله ای شکل، گرم منفی و اکسیداز منفی هستند ✓
- 2- باکتریهای غیر متحرک، میله ای شکل، گرم مثبت و اکسیداز مثبت هستند.
- 3- باکتریهای متحرک، میله ای شکل، گرم مثبت و اکسیداز منفی هستند.
- 4- باکتریهای متحرک، میله ای شکل، گرم منفی و اکسیداز مثبت هستند

کدام در مورد دباریومیسیسها صحیح است؟

- 1- کپکهای هستند که تولید میسلیم حقیقی میکنند.
- 2- مخمرهایی هستند که همواره تولید میسلیم کاذب میکنند.
- 3- کپکهای هستند که از طریق اسپورزایی تولید مثل میکنند.
- 4- مخمرهایی هستند که از طریق جوانه زنی چند جانبی تولید مثل میکنند ✓

کدام یک در مورد روند تغییرات فساد در مواد غذایی مختلف درست است؟

- 1- اولین تغییر ارگانولپتیک در ماهی فاسد، ایجاد بوی تند و مخصوص است.
- 2- مرحله نهایی فساد در شیر شامل رشد بلاستومیستها است.
- 3- اولین تغییر محسوس در فساد شیر، کاهش pH میباشد ✓
- 4- ایجاد لکههای سیاه داخل تخم مرغ از اولین نشانههای فساد میباشد