



قدم به قدم، همراه دانشجو...

WWW.GhadamYar.Com

جامع ترین و به روزترین پرتال دانشجویی کشور (پرتال دانش)
با ارائه خدمات رایگان، تحصیلی، آموزشی، رفاهی، شغلی و...
برای دانشجویان

- (۱) راهنمای ارتقاء تحصیلی. (کاردانی به کارشناسی، کارشناسی به ارشد و ارشد به دکتری)
- (۲) ارائه سوالات کنکور مقاطع مختلف سالهای گذشته، همراه پاسخ، به صورت رایگان
- (۳) معرفی روش‌های مقاله و پایان‌نامه نویسی و ارائه پکیج‌های آموزشی مربوطه
- (۴) معرفی منابع و کتب مرتبط با کنکورهای تحصیلی (کاردانی تا دکتری)
- (۵) معرفی آموزشگاه‌ها و مراکز مشاوره تحصیلی معتبر
- (۶) ارائه جزوات و منابع رایگان مرتبط با رشته‌های تحصیلی
- (۷) راهنمای آزمون‌های حقوقی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۸) راهنمای آزمون‌های نظام مهندسی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۹) آخرین اخبار دانشجویی، در همه مقاطع، از خبرگزاری‌های پربازدید
- (۱۰) معرفی مراکز ورزشی، تفریحی و فروشگاه‌های دارای تخفیف دانشجویی
- (۱۱) معرفی همایش‌ها، کنفرانس‌ها و نمایشگاه‌های ویژه دانشجویی
- (۱۲) ارائه اطلاعات مربوط به بورسیه و تحصیل در خارج و معرفی شرکت‌های معتبر مربوطه
- (۱۳) معرفی مسائل و قوانین مربوط به سرگذری، معافیت تحصیلی و امریه
- (۱۴) ارائه خدمات خاص ویژه دانشجویان خارجی
- (۱۵) معرفی انواع بیمه‌های دانشجویی دارای تخفیف
- (۱۶) صفحه ویژه نقل و انتقالات دانشجویی
- (۱۷) صفحه ویژه ارائه شغل‌های پاره وقت، اخبار استخدامی
- (۱۸) معرفی خوابگاه‌های دانشجویی معتبر
- (۱۹) دانلود رایگان نرم افزار و اپلیکیشن‌های تخصصی و...
- (۲۰) ارائه راهکارهای کارآفرینی، استارت آپ و...
- (۲۱) معرفی مراکز تایپ، ترجمه، پرینت، صحافی و ... به صورت آنلاین
- (۲۲) راهنمای خرید آنلاین ارزی و معرفی شرکت‌های مطرح (۲۳)



WWW.GhadamYar.Ir

WWW.PortaleDanesh.com

WWW.GhadamYar.Org

۰۹۱۲ ۳۰ ۹۰ ۱۰۸

باما همراه باشید...

۰۹۱۲ ۰۹ ۰۳ ۸۰۱

www.GhadamYar.com



کانون کارشناسی رسمی دادگستری
«استان تهران»

شماره
تاریخ

پرمت

آدمون مقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری رشتہ مواد غذائی و مسمومیتهای ناشی از آن

مدت آدمون : یک ساعت

مورد : ۱۳۷۱/۲/۲۸

تذکرات : ۱ - بکلید سوالات باید پاسخ داده شود .

۲ - به هر پاسخ صحیح یک نمره مثبت و هر پاسخ غلط ۱ نمره منفی تخصیص داده خواهد شد .

۳ - در صورتیکه به هر سؤال بیش یک پاسخ داده شود به پاسخ اینکونه سؤالات ترتیب افراده نخواهد شد .

xxxxxxxxxxxxxx

۱ - سیترون کردن (استرلیزاسیون) من طوب برای محیط کشت و ظروف در چه حرارتی

عملی میشود .

۱ - ۱۲۱ درجه سانتیگراد بمدت ۵ دقیقه

۲ - ۱۸۸ درجه سانتیگراد بمدت ۱۰ دقیقه

۳ - ۱۲۱ درجه سانتیگراد بمدت ۱۵ دقیقه

۴ - هیچکدام

سؤال ۲ - پرتو نهی مواد غذائی بعنوان یکی از راههای موثر در کنترل

۱ - آلودگی های میکروبی بکار میروند

۲ - بتعویق انداختن رمان رسیدن میوه جات بکار میروند

۳ - هر دو

۴ - هیچکدام

بقیه در صفحه دوم

ثانی - خیابان افلاطون - خیابان فرمست - ساختمان شماره پنج دادگستری - طبقه سوم



تاریخ

پیوست

کانون کارشناسان رسمی دادگستری
«استان تهران»

سوال ۳ - علائم مسمومیت غذایی در اثر کدامیک از میکروارکانیسم های ریز پس از چهار ساعت ظاهر میشود؟

۱ - کلستریدیم بوتولینوم

۲ - کلیستریدم پرفرن زنس

۳ - استافیلوکوک طلائی

۴ - هیچکدام

سوال ۴ - سوم آلفاتوکسین توسط کدامیک از کهک های ریز تولید میشود؟

۱ - اسپریلوس نیجر

۲ - مرکور

۳ - اسپریلوس فلاوس

۴ - هیچکدام

سوال ۵ - باکتری موثر در ایجاد مسمومیت و بادکردگی موادغذایی که حرارت مناسب ندیله و خوب استریل نشده باشد ، کدام است؟

۱ - سالمونلا

۲ - استافیلوکوک

۳ - کلستریدیم

۴ - باکتریهای گروه کلی فرم

سوال ۶ - گلوتن آرد کندم به چه طریق جدا میشود؟

۱ - شستشو بوسیله کلروفرم و متانول

۲ - شستشو بوسیله اتانول

۳ - شستشو بوسیله آب

۴ - هیچکدام

بقیده در صفحه دهم



شماره

تاریخ

پیوست

(۲)

کانون کشاورزی و ادبیات «استان تهران»

سوال ۷ - تاسیس کارخانه و کارگاههای مواد غذایی در کنار کارخانه های مواد شیمیائی

۱ - بهداشتی است و توصیه میشود

۲ - غیر بهداشتی است و توصیه نمیشود

۳ - بلامانع است

۴ - هیچکدام

سوال ۸ - اثر انجام سریع برش روی گوشت عبات است از :

۱ - تشکیل بلورهای ریز بین سلولی

۲ - تشکیل بلورهای درشت بین سلولی

۳ - انجام دیکوارچه بدون ایجاد بلورهای یخ

۴ - هیچکدام

سوال ۹ - تاسیس کارخانجات و کارگاههای مواد غذایی و بهداشتی لازم به کسب پروانه از

۱ - وزارت بهداشت و درمان

۲ - موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

۳ - وزارت صنایع و وزارت بهداشت درمان

۴ - وزارت صنایع

سوال ۱۰ - مناسبترین درجه حرارت برای نگهداری پنیر سنتی کدام درجه است ؟

۱ - ۲۰ درجه سانتیگراد

۲ - ۲۰ درجه سانتیگراد

۳ - ۴ درجه سانتیگراد

۴ - ۲۵ درجه سانتیگراد

پیوست در صفحه چهارم

نشانی - خیابان انقلاب - خیابان فرمودت - ساختمان شماره پنج دادگستری - طبقه سوم



**کانون کارشناسان رسمی دادگستری
«استان تهران»**

(۴)

شماره

تاریخ

پرداخت

سوال ۱۱ - منظور از شلف لایف چیست؟

- ۱ - مدت دمان نگهداری محصول بدون تقلیل کیفیت آن از سطح مشخص
- ۲ - نصف مدت دمان نگهداری محصول از دمان تولید تا مصرف
- ۳ - مدت دمان نگهداری محصول از دمان تولید تا مصرف
- ۴ - هیچکدام

سوال ۱۲ - در چه شرایطی پنیرهای سنتی قابل مصرف میگردد؟

- ۱ - نگهداری در نمک $\frac{1}{4}$ % بمدت ۳۰ روز
- ۲ - نگهداری در نمک $\frac{1}{8}$ % بمدت ۲۰ روز
- ۳ - نگهداری در نمک $\frac{1}{10}$ % بمدت ۱۵ روز
- ۴ - نگهداری در نمک $\frac{1}{10}$ % بمدت ۹۰ روز

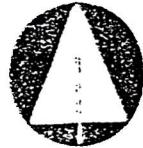
سوال ۱۳ - کدامیت از ترکیبات دیر در خوش طعم کردن گوشت موثر است؟

- ۱ - دی اتیل دی آلیل آمین
- ۲ - لاکتن
- ۳ - منوسدین کلوتامات
- ۴ - اسید لاکتیک

سوال ۱۴ - حداقل مجاز اشده کاما مورد استفاده در صنایع مواد غذائی جهت از بین بردن میکرو ارکانیسم ها چه مقدار است؟

- ۱ - ۲۰ کیلو گرم
- ۲ - ۱۰ کیلو گرم
- ۳ - ۵ کیلو گرم
- ۴ - ۰/۵ کیلو گرم

بقیه در صفحه ۵



شماره

(۵)

تاریخ

پیوست

کانون کارشناسان رسمی دادگستری «استان تهران»

سوال ۱۵ - تفاوت امولسیونهای کره و خامه در چیست؟

۱ - کره - آب در روغن - خامه - روغن در آب

۲ - کره - روغن در آب - خامه - آب در روغن

۳ - هر دو

۴ - هیچکدام

سوال ۱۶ - چه نوع از ویروسها، زیر سبب هماینیت از طریق مواد غذائی میگردد؟

۱ - ویروس پولیو

۲ - ویروس HIV

۳ - ویروس کرونا

۴ - هیچکدام

سوال ۱۷ - میزان استخراج سبوس در آرد یک ستاره چقدر است؟

۱ - ۱۵%

۲ - ۱۰%

۳ - ۱۵%

۴ - ۲۱%

سوال ۱۸ - برای اندازه کیری گلوکز خالص با محلول فهیلینگ A و B هیدرولیز بوسیله کدامیک از مواد زیر صورت میگیرد؟

۱ - اسید با حرارت در دمان معین

۲ - سود با حرارت در دمان معین

۳ - سود و اسید بدون حرارت در دمان معین

۴ - هیچکدام

پقیه در صفحه ششم



شماره

تاریخ

پرمت

(۶)

کانون کارشناسان رسانی دادگستری «استان تهران»

سوال ۱۹ - علائم مسمومیت باموسکارین پس از چه زمانی ظاهر میشود؟

۱ - ۱۵ تا ۲۰ دقیقه

۲ - ۱/۳۰ ساعت

۳ - ۲ ساعت

۴ - ۷ ساعت

سوال ۲۰ - حداکثر مقدار مجاز نیتریت در کالباسهای ایرانی چه مقدار است؟

۱ - ۲۰۰ بھی بھی ام

۲ - ۱۰۰ بھی بھی ام

۳ - ۱۲۰ بھی بھی ام

۴ - هیچکدام

سوال ۲۱ - برای ساخت مریک از محصولات غذائی و بهداشتی،
۱ - پروانه تاسیس کافی است

۲ - صدور مجوز اد و رارت بهداشت و درمان لارم است

۳ - صدور مجدد اد و رارت صنایع لارم است

۴ - از هر دو و رارتخانه لارم است

سوال ۲۲ - محیط تخمیری بوسیله مخمرها در صنایع الكل که مبدأ آن ملاس میباشد با کدامیک از مواد زیر اسیدی میشود؟

۱ - بوسیله اسید سولفوریک یا اسید کلرئیدریک

۲ - اسید سولفوریک یا دی آمونیم فسفات

۳ - اسید فسفریک یا آمونیوم فسفات

۴ - کاربونات و اسید سولفوریک

بقیه در صفحه هفتم



شماره

تاریخ

پیوست

کانون کشاورزی دادگستری

«استان تهران»

کاربرد
سوال ۲۳ - عوامل بیولوژیکی محیط کار در کارخانجات و کارگاهها کدام است ؟

- ۱ - ویروسها - ریکتریها - باکتریها - فارچها - انکلها
- ۲ - اسیدها و بازها
- ۳ - حرارت و رطوبت
- ۴ - ارتعاشات صدا

سوال ۲۴ - عامل آلودگی استافیلوکوک در فداهای دریائی و منجمد کدامیک از مواد دیراست ؟

- ۱ - خاک
- ۲ - انسان
- ۳ - آب و خاک
- ۴ - هیچکدام

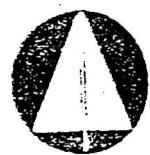
سوال ۲۵ - عامل موثر در انعقاد شیر برای تهیه پنیر کدام است ؟

- ۱ - آلبومین
- ۲ - کارٹین
- ۳ - کلسیم
- ۴ - اسید لاکتیک

سوال ۲۶ - مناسبترین شرایط برای دندگی قارچ ها عبارتند از :

- ۱ - ۲۵ درجه حرارت با رطوبت ۶۰٪ بمدت ۵ روز
- ۲ - ۲۵ درجه حرارت با رطوبت ۹۰٪ بمدت ۲ روز
- ۳ - ۲۵ درجه حرارت با رطوبت ۸۰٪ بمدت ۲ روز
- ۴ - ۳۷ درجه حرارت با رطوبت ۷۰٪ بمدت ۲۴ ساعت

بقیه در صفحه هشتم



**کانون کارشناسان رسمی دادگستری
(استان تهران)**

(۸)

شماره

تاریخ

پیوست

سوال ۲۷ - برای تهیه ماکارونی از چه نوع آردی باید استفاده کرد؟

۱ - آرد گندم نرم

۲ - آرد گندم نیمه نرم

۳ - آرد گندم نیمه سخت

۴ - آرد گندم سخت

سوال ۲۸ - خطرناکترین سم میکروبی در مواد غذائی مربوط به

۱ - پاسیلوس سوبتیلوس

۲ - کلستریدیوم بوتولینم

۳ - ویرون کلره (عامل وبا)

۴ - هیچ کدام

قدم به قدم، همراه دانشجو...

سوال ۲۹ - برای تشخیص روغن مارکارین و نارگیل در گره از کدام یک از دستگاههای زیر میتوان استفاده نمود؟

۱ - کوره الکتریکی

۲ - کار کرباتوگرافی

۳ - پتانسیومتری

۴ - هیچ کدام

سوال ۳۰ - با دستگاه پتانسیومتر از کدامیک طول موجهای زیر میتوان استفاده کرد؟

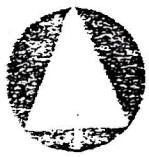
۱ - UV

۲ - VLF

۳ - هر دو

۴ - هیچ کدام

بقیه در صفحه نهم



بسم الله الرحمن الرحيم

(۹)

شماره

ناریخ

پیوست

کانون پرورش اسلامی
«استان تهران»

سوال ۲۱ - کدامیک از مواد دیر جز آنتی اکسیدانها طبیعی میباشد؟

۱ - آکتیل کالات

۲ - بوتیلید هیدروکسی تولوئن

۳ - آلفا توکوفرول

۴ - پروپیل کالات

سوال ۲۲ - مناسبترین درجه حرارت برای رفع انجامد از مواد غذائی در هوای ساکن کدام

یک از درجات زیر میباشد؟

۱ - ۱۵ درجه سانتیگراد

۲ - ۲۰ درجه سانتیگراد

۳ - ۲۵ درجه سانتیگراد

۴ - ۳۷ درجه سانتیگراد

سوال ۲۳ - واکنش های قهوه ای شدن آنزیمی در میوه جات و سبزیجات توسط کدامیک از

آنزیمهای زیر انجام میشود؟

۱ - آمیلارها

۲ - کاتالازها

۳ - پلی فنل اکسیدازها

۴ - پراکسیدازها

سوال ۲۴ - برای اندازه گیری آب میوه طبیعی موجود در آب میوه جات عرضه شده اندازه گیری

کدامیک از مواد دیر لام است؟

۱ - مراد قندی و ویتامینها

۲ - مواد پروتئینی

۳ - پتان - فسفر - نیتروژن

۴ - مواد رنگی - حیلاب میوه بان و میوه میوه ای از این شماره پنج دادگستری - طبقه سوم



شماره

تاریخ

پیوست

کانون کارشناسان رسمی و دادگستری

«استان تهران»

سوال ۲۵ - کدامیک از مواد غذائی دیر بیشتر در معرض آلودگی و پریویا را همولیتوکوس قرار میگیرد ؟

- ۱ - غدای کیاهی
- ۲ - غدای کنسرو شده
- ۳ - غدای دریائی
- ۴ - شیر و فراورده ها

سوال ۲۶ - برای تشخیص سرمه طبیعی از اسید استیلیک رقیق شده چه آزمایشی لازم است ؟

- ۱ - اندیش هر اکسید
- ۲ - اندیس صابونی
- ۳ - انداره هکیری الكل
- ۴ - انداره گیری الكل و اندیس صابونی

سوال ۲۷ - میانگین عصاره قند چند رکشور چقدر است ؟

- ۱ - ۱۶/۲۰ درصد
- ۲ - ۱۷/۲
- ۳ - ۱۲/۲ درصد
- ۴ - ۱۲/۹ درصد

سوال ۲۸ - مهمترین اهمیت آلودگی باکتریائی در مواد غذائی کدامیک از باکتریهای دیر میباشد ؟

- ۱ - شیکلا
- ۲ - کلی فرم
- ۳ - استریپتوکوک
- ۴ - سالمونلا

سوال ۲۹ - آیا در تغییر الكلی بوسیله مخربها فقط

- ۱ - الكل اتیلیک + کار کربنیک
- ۲ - الكل اتیلیک + کار کربنیک + گلیسرین
- ۳ - الكل اتیلیک + کار کربنیک + متانول + الكل های سنکین و آلدئید و کلیسرین و غیره
- ۴ - الكل اتیلیک + کار کربنیک + متانول + آلدئید

سوال ۴۰ - میزان رطوبت نهائی کشمش هنگام بسته بندی چه میزان است ؟

- ۱ - ۱۵ تا ۱۲ درصد
- ۲ - ۱۴ تا ۱۶ درصد
- ۳ - ۱۲ تا ۱۴ درصد

موفق باشید

نثانی - خیابان انقلاب - خیابان فرمت - ساختمان شماره پنج دادگستری - طبقه سیزدهم