



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

سازمان
آزمون

آزمون سراسری متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری رشته موارد عدای و مرضی

مدت آزمون: یک ساعت

تاریخ: ۷۵/۱۲/۳

تذکرات:

۱- به کلیه سوالات پاسخ فرمائید.

۲- به هر پاسخ صحیح یک نمره مثبت و به هر پاسخ غلط $\frac{1}{3}$ نمره منفی تعلق می‌گیرد در صورتیکه به هر سوال بیش از یک پاسخ داده شود به پاسخ اینگونه سوالات ترتیب اثرداده نخواهد شد.

۳- استفاده از کتاب و جزو، آزاد نمیباشد ولی به سوالات متقاضیان پاسخ داده نخواهد شد.

سوال یک - حدود PH , برای رشد کلستریدیوم بوتیلینوم BASLINE CI.BUTLINUM کدامست

۱ ۴/۲-۴ ۵/۶-۲ ۵/۲-۳ ۴/۶-۴

سوال دوم - کدامیک از زنگ دانه های گیاهی زیر در خورندگی قوهای کنسرتو نقش دارد؟

۱- لیکوین + آتونسیانین ۲- بتاکاروتون + آتونسیانین ۳- کلروفیل + لیکوین ۴- هیچکدام

سوال سوم - کدامیک از اسید آمینه های زیر در تخمیر الکلی تبدیل به الكل اتیلیک میگردد؟

۱- والین ۲- لوسین ۳- ایزولوسین ۴- هیچکدام

سوال چهارم - کدامیک از خصوصیات اشعة ها قابل قبول میباشد؟

۱- اشعه X با قابلیت نفوذ زیاد ۲- اشعه بتا با قابلیت نفوذ کم ۳- اشعه گاما با قابلیت نفوذ زیاد ۴- هر سه

سوال پنجم - درجه مواردی از اشعه (پرتودهی) میتوان استفاده نمود؟

۱- جلوگیری از بیماریهای ناشی از آلوده بودن مواد غذایی ۲- جلوگیری از آلودگی مواد غذایی توسط حشرات آلوده ۳- مبادله کالای مرغوب از نظر صادرات ۴- هر سه مورد

سوال ششم - بهترین رطوبت نسبی برای نگهداری سبزیجات کدامست؟

۱- ۷۰ درصد ۲- ۶۰ درصد ۳- ۹۰ درصد ۴- ۵۰ درصد

سوال هفتم - دودچوب با داشتن کدامیک از مواد زیر منجر به جلوگیری از رشد عوامل فساد میگردد؟

۱- ستونها و مشتقات آن ۲- خشکی و کاهش رطوبت ۳- فرمالدئید و مشتقات آن ۴- هیچکدام

سوال هشتم - کدامیک از گروههای عوامل شیمیائی قندها فعال میباشد؟

۱- عامل هیدروکسیل ۲- عامل الدئید ۳- ستون ۴- هر سه مورد

سوال نهم - کدامیک از طول موجه‌ای زیر بر حسب نانومتر حداقل قدرت میکرویکشی را دارا میباشد؟
۱- ۱۵۰ نانومتر ۲- ۲۰۰ نانومتر ۳- ۲۸۰ نانومتر ۴- ۴۰۰ نانومتر

سوال دهم - برای جداسازی مواد آلی از یک محلول کدامیک از دستگاه‌های زیر مورد استفاده قرار نمیگیرند؟
T.L.C-۴ A.A-۳ G.C.MS-۲ G.C-۱

سوال یازدهم - کدامیک از میوه‌جات زیر CLIMATRIC میباشد؟
۱- گوجه فرنگی ۲- سیب ۳- گلابی ۴- هرسه مورد

سوال دوازدهم - در چه عمقی اشعه گاما بر مواد غذائی بسته بندی شده نفوذ بیشتری دارد؟
۱- عمق ۳۰ سانتیمتری ۲- عمق ۲۰ سانتیمتری ۳- عمق ۵ سانتیمتری ۴- فقط سطحی

سوال سیزدهم - کمیته مشترک متخصصین FAO,WHO,IAEA پرتودادن در هر ماده غذائی را تا چه مقدار، از هرگونه خطرات توکسیکولوژیک قابل قبول داشته اند؟
۱- ۱۰ (KGY) ۱۵-۲ (KGY) ۲۵-۳ (KGY) ۴- هیچکدام

سوال چهاردهم - از نظر توکسیکولوژی کدامیک از عوامل زیر خطر کمتری برای انسان دارد؟
۱- سومی که بطور یکنواخت در بدن جمع میشوند ۲- سومی که در نسج چربی و سلولهای عصبی جمع میشوند
۳- سومی که در استخوانها تجمع میابند ۴- سومی که در بعضی از غدد و اعضاء جایگزین میشوند

سوال پانزدهم - ماده ایجاد مسمومیت در فلفل سیاه کدام است؟
۱- گوسی پول GOSSYPOL ۲- پارین PEPARIN ۳- نیسین NICIN ۴- ریین RICIN

سوال شانزدهم - اختلاف ملام نیشکر و ملاس چفتدر در کدامیک از موارد زیر است؟
۱- PH-۱ ۲- قندهای مختلف ۳- کلریم ۴- هرسه مورد

سوال هفدهم - در رابطه با اندیس هنر (HEHNER VALUE) و اندیس رایشر مايسل (REICHERT.MEISL.NUMBER) در چربیها میتوان گفت؟
۱- آندسته از چربیها که دارای اندیس رایشر مايسل بالا هستند دارای اندیس هنر بالا میباشند
۲- آندسته از چربیها که دارای اندیس رایشر مايسل پائین هستند دارای اندیس هنر بالا میباشند
۳- آندسته از چربیها که دارای اندیس رایشر مايسل بالا هستند دارای اندیس هنر پائین میباشند
۴- هیچکدام

سوال هیجدهم - مشخصه مهم روغن.....بالابودن میزانمیباشد؟
۱- آنتاب گردان, ERUCIC ACID ۲- زیتون, OLEIC ACID ۳- نارگیل, LINOLENIC ACID ۴- ذرت, LAURIC ACID
www.GhadamYar.com

سوال نوزدهم - کدام باکتری که عامل ایجاد مسمومیت غذانی است، قادر است در ۴ درجه ساتیگراد رشد نماید؟
STEPHAREUS-۲ CL.PEFRINGENS-۱
SALMONEILA.SPP-۴ ENTEROTOXIGENIC E.COLI-۳

سوال بیست - کدام زوج از بینهای فلزات نامبرده در زیر برای سیستم آنزیمی بدن اهمیت بیشتری دارد؟
۱- آهن و مس ۲- منیزیوم و روی ۳- ید و پتاسیم ۴- کلسیم و فسفر

سوال بیست و یکم - در حرارت دادن با تکنیک مايكروویو

۱- به محض تابش انرژی مايكروویو به ماده غذانی ابتدا سطح ماده غذانی گرم و انرژی سریعاً به داخل آن نفوذ میکند

۲- به محض تابش انرژی مايكروویو به ماده غذانی انرژی هم زمان و به سرعت در تمام نقاط یکسان منتشر میشود

۳- به محض تابش انرژی مايكروویو به ماده غذانی ابتدا انرژی در مرکز ماده غذانی متمرکز و بعداً سریعاً در سطح آن منتشر میشود

۴- به محض تابش انرژی مايكروویو به ماده غذانی ابتدا سطح ماده غذانی گرم و انرژی بتدریج به داخل ماده غذانی نفوذ مینماید

سوال بیست و دو - اگر دو سیستم مواد غذانی هر یک حاوی ۵۰ درصد چربی و ۵۰ درصد آب باشد ولی یکی دارای امولسیون روغن در آب و دیگری حاوی امولسیون آب در روغن باشد و هردو سرد گردند کدام یک زودتر منجمد میگردد؟

۱- امولسیون روغن در آب ۲- امولسیون آب در روغن

۳- هردو امولسیون در یک زمان ۴- امولسیون شکسته میشود

سوال بیست و سوم - دلیل افزودن بلانکیت به خمیر نان ماشینی

۱- برای سفید کردن نان و افزایش حجم آن میباشد ۲- برای بهتر کردن کیفیت نان و افزایش حجم آن میباشد

۳- برای بهتر کردن کیفیت نان و سفید کردن آن میباشد ۴- از افزودنی های مجاز به نان نمیباشد

سوال بیست و چهارم - در صد استخراج آرد گندم بستگی به کدام یک از عوامل زیر دارد؟

۱- میزان رطوبت و ضخامت پوسته ۲- ضخامت پوسته و فرم و عمق شیار دانه

۳- میزان رطوبت و فرم و عمق شیار دانه ۴- به تمام عوامل فوق

سوال بیست و پنجم - کازین در گندم به کدام یک از فرمهای زیر هم ظاهر میشوند؟

۱- کنگلوتین CONGLUTIN ۲- لگومین LEGUMIN ۳- پرولامین PROLAMIN ۴- هیچ کدام

سوال بیست و ششم - معیارهای تعیین کننده تازگی و کهنه‌گی آرد

۱- میزان چربی آرد میباشد ۲- میزان چربی و اسیدهای چرب آرد میباشد

۳- میزان رطوبت و چربی آرد میباشد ۴- هیچ کدام

سوال بیست و هفتم - در منحنی خشک شدن مواد غذانی وقتی رطوبت به حد بحرانی میرسد عمل خشک شدن

۱- با سرعت بیشتری انجام میگیرد ۲- با سرعت کمتری انجام میگیرد ۳- تفاوت نمیکند ۴- متوقف میشود

سوال بیست و هشتم - در موقع خشک کردن فرآورده های میوه جات (لواشک) سخت شدن سطح آن

۱- بستگی به مدت زمان خشک شدن دارد

۲- بعلت پائین بودن درجه حرارت و طولانی بودن زمان است

۳- بعلت بالابودن درجه حرارت اولیه و سرعت زیاد جریان هوای گرم است

۴- بعلت حرارت کم و سرعت کم جریان هوای گرم میباشد

سوال بیست و نهم - دارزیابی فرایند حرارتی فاکتور (استریلیزاسیون)

۱- زمان موثر بر حسب دقیقه برای تخریب نسبت معینی از اسپورها در دمای ۱۲۱/۱ درجه سانتیگراد میباشد

۲- زمان موثر بر حسب ثانیه برای تخریب نسبت معینی از اسپورها در دمای ۱۲۱/۱ درجه سانتیگراد میباشد

۳- زمان موثر بر حسب دقیقه برای تخریب نسبت معینی از اسپورها در دمای ۱۱۵ درجه سانتیگراد میباشد

۴- زمان موثر بر حسب ثانیه برای تخریب نسبت معینی از اسپورها در دمای ۱۲۵ درجه سانتیگراد میباشد

سوال سی ام - در پرتودادن مواد غذائی (استریلیزاسیون) ملاک عمل

۱- قدرت تشعشع است ۲- زمان پرتودادن است

۳- میزان جذب پرتو بولیله ماده غذائی است ۴- هیچکدام

سوال سی و یکم - منظور از سایکرومتری

۱- مطالعه خواص و روابط مخلوط های گاز و بخار است ۲- مطالعه وزن مخصوص است

۳- مطالعه خواص هواست ۴- مطالعه تغییرات درجه حرارت است

سوال سی و دوم - نقطه بحرانی

۱- حد نهایی تبدیل مایع به بخار است ۲- حد ابتدائی این تبدیل را نشان میدهد

۳- در این نقطه سه فاز آب و بخوبی و بخار یکی است ۴- هیچکدام

سوال سی و سوم - بخار گرمتر از اشباع (فوق اشباع) در دستگاههای تبرید :

۱- برای تامین حداکثر سرمایانی است ۲- برای تامین حداکثر کارانی است

۳- برای جلوگیری از تغییر است ۴- هر سه مورد

سوال سی و چهارم - عدم استفاده از بخار گرمتر از اشباع در دستگاههای تبادل حرارت بعلت :

۱- پائین بودن ضریب انتقال حرارت کتوکسیونی آن در مقایسه با بخار اشباع میباشد

۲- لطمہ زدن به کیفیت ماده غذائی وایجاد سوختگی در آنها میباشد

۳- هردو مورد بالا

۴- هیچکدام

سوال سی و پنجم - در فرایند غیر آدیاباتیک افزایش آتروپین:

- ۱- نشانه انتقال حرارت به سیستم است ۲- نشانه انتقال حرارت از سیستم به محیط اطراف است
۳- مربوط به هر دو عامل فوق است ۴- هیچکدام

سوال سی و ششم - درجه حرارت بخار مرطوب از دمای نقطه جوش مایع در فشار ثابت:

- ۱- کمتر است ۲- بیشتر است ۳- برابر است ۴- ارتباطی ندارد

سوال سی و هفتم - علت دوفاز شدن مس مایونز:

- ۱- استفاده از امولسیفایر است ۲- مورد میکروبی است ۳- عدم استفاده از امولسیفایر است ۴- هیچکدام

سوال سی و هشتم - نسبت " ویت " در شیر عبارتست از نسبتی:

- ۱- بین مقدار لاکتوز - پروتئین - خاکستر ۲- بین مقدار لاکتوز - ساکاروز
۳- بین پروتئین و خاکستر ۴- بین چربی و لاکتوز

سوال سی و نهم - در تقلبات شیر گرفتن چربی از شیر باعث:

- ۱- افزایش وزن مخصوص شیر میشود ۲- کاهش وزن مخصوص شیر میشود
۳- کاهش میزان پروتئین میشود ۴- کاهش لاکتوز در شیر میشود

سوال چهلم - تورم سرد در قوطی های کنسرو بعلت:

- ۱- انجام فعل انفعالات شیمیائی داخل قوطی است
۲- وجود میکروبها و تولید گاز در اثر رشد میکروبها در قوطی است
۳- وجود گاز در داخل سلولها بخصوص سلولهای گیاهی است
۴- بالارفتن فشار عدومی برای ریخت زدن مواد داخل قوطی است

سوال چهل و یکم - در ماهیان شور یانمک مسود شده، بخصوص در مواردی که خشک شده، امکان مسمومیت استافیکوکوکسی:

- ۱- وجود دارد ۲- وجود ندارد ۳- بستگی به نوع ماهی دارد ۴- بستگی به نوع پخت دارد

سوال چهل و دوم - مقدار کاهش نقطه انجماد نسبت:

- ۱- مستقیم با وزن مولکولی و غلظت املاح محلول و آب موجود در مواد غذائی دارد
۲- معکوس با وزن مولکولی دارد
۳- معکوس با وزن مولکولی و غلظت املاح محلول در آب دارد
۴- ارتباطی با هیچکدام موارد فوق ندارد

سوال چهل و سوم - در سیستمی که از یک ملح تشکیل شده است از دست دادن انرژی حرارتی بالاتر از نقطه اتکتیک

- ۱- باعث کاهش دما میشود ۲- باعث افزایش دما میشود ۳- فرقی نمیکند ۴- بستگی به نوع ماده غذائی دارد

- سوال چهل و چهارم** - با اضافه کردن آب پنیر به شیر به عنوان تقلب
 ۱- وزن مخصوص شیر افزایش میابد ۲- وزن مخصوص شیر کاهش میابد
 ۳- چربی شیر بالا میرود ۴- هیچکدام

- سوال چهل و پنجم** - اندیس ردان معیاری است برای تشخیص
 ۱- اسیدهای چرب اشباع نشده ۲- اسیدهای چرب اشباع شده
 ۳- اسیدهای چرب آزاد و فرار ۴- اسیدهای چرب آزاد و غیر فرار

سوال چهل و ششم - نقطه دود روغنها

- ۱- پانین ترین درجه حرارت است که در آن مواد فرارگازی شکل بنحوی ایجاد میشود که قابل دید است
 ۲- درجه حرارتی است که در آن مواد فرارگازی شکل حاصل از تجزیه بنحوی است که در آن تراکم آنها در سطح تمونه امکان اشتعال را میدهد
 ۳- درجه حرارتی است که در آن تجزیه چربی بنحوی است که برای سوختن مداوم کافی است
 ۴- هیچکدام

- سوال چهل و هفتم** - کدامیک از ترکیبات زیر باعث تلغی مزه شدن گریپ فروت میشود
 ۱- نارنگین ۲- نارنگین ۳- هیپریدین ۴- هیچکدام

- سوال چهل و هشتم** - کدامیک از قندهای زیر در ساختمان صمع عربی وجود دارد
 ۱- آرابینوز- رامنوز- گالاكتوز- گلوکورونیک اسید ۲- گالاكتوز- سولفات
 ۳- آرابینان و گالاكتان ۴- هیچکدام

- سوال چهل و نهم** - در واکنش میلارد (MAILLARD) کدامیک از عوامل زیر در رابطه با سرعت و نحوه انجام واکنش بهترین محض میگردد
 ۱- درجه حرارت واکسین ۲- pH ۳- مقدار اکسیژن و رطوبت ۴- ماهیت پروتئین و کربوهیدرات های شرکت کننده در واکنش

- سوال پنجم** - در سیستم آسیابهای غلطکی برای حالت دادن یا مشروط کردن گندمهای سخت رطوبت گندم به چه میزان باید افزایش یابد
 ۱- ۱۰/۵ درصد ۲- ۱۳/۵ درصد ۳- ۱۶/۵ درصد ۴- ۱۴/۵ درصد

- سوال پنجم و یکم** - کدامیک از PH های زیر در تشکیل ژل بوسیله پکتین، مناسب ترین میباشد
 ۱- ۱۲/۹ تا ۱۳/۵ ۲- ۱۳/۵ تا ۱۴/۵ ۳- ۱۷/۳ تا ۱۸/۵ ۴- ۱۰/۵ تا ۱۱/۵

- سوال پنجم و دوم** - کدامیک از کاروتنوئید های ذیل در گوجه فرنگی یافت میشود
 ۱- لیکوپین ۲- لوتین ۳- کاپساتین ۴- زنگزاتین

سوال پنجم و سوم - کدامیک از خواص زیر جهت گازهای سرمایا مورد استفاده در سرخانه های نگهداری مواد غذائی ، توصیه میگردد

۱- درجه حرارت بحرانی بالاتر داشته باشد ۲- نقطه جوش آنها در فشار آتمسفریک بالا باشد

۳- گرمای نهان تبخیرشان کم باشد ۴- حجم مخصوص آنها در حالت تراکم ترکیب باشد

سوال پنجم و چهارم - کدامیک از تعاریف زیر جهت آب همیست (BOUND WATER) در رابطه با انجاماد و خشک کردن مواد غذائی صحیع است

۱- آبی است که تحت هیچ شرایط منجمد نمی شود

۲- آبی است که بعنوان حلال بکار نمی رود

۳- آبی است که بصورت لایه های ثابت در ساختمان مدار بکار رفته و حدود ۵ الی ۱۰ درصد آب موجود در سلولها و بانتها را تشکیل میدهد

۴- کلیه تعاریف فوق صحیع است

سوال پنجم و پنجم - در دانه گندم من زده کدامیک از ترکیبات زیر تجزیه میگردد

۱- گلوتن ۲- امیلوبکتین ۳- آمیلوز ۴- لپید

سوال پنجم و ششم - جهت شناسائی و تشخیص تقلب در زعفران بوسیله اثر اشعه ماوراء بیرونی، فلورورسانس ایجاد شده توسط زعفران حقیقی چه رنگی از رنگهای زیر را نشان میدهد

۱- قرمز مایل به نارنجی ۲- آبی ۳- قهوه ای ۴- هیچ کدام

سوال پنجم و هفتم - وجود کدامیک از مواد زیر نشانه نهاده عسل ابارشده، بعدت طولانی و حرارت دیدن آن است

۱- بوتیل هیدروکسی تولوئن BHT ۲- هیدرکسی متیل فورفورآلدئید HMF

۳- بوتیل هیدروکسی ایزول MGS ۴- منوکلیسر و استارات BHA

سوال پنجم و هشتم - در کاربرد پوشش های اپوکسی فنولیک قوطی های فلزی نقش رزین اپوکسی کدامیک از موارد ذیل است

۱- مقاومت شیمیائی ۲- مقاومت حرارتی ۳- چسبندگی ۴- سختی

سوال پنجم و نهم - رابطه تغییرات حاصل در مواد غذائی بسته بندی شده در نتیجه فعالیت آنزیمهها با زمان چگونه است

۱- خطی ۲- لگاریتمی ۳- درجه ۲ ۴- درجه ۱

سوال ششم - برای انجام واکنش استرکر STRECKER حضور کدامیک از ترکیبات زیر ضروری میباشد

۱- اسیدهای های آمینه و ترکیبات دی کربنیل ۲- ترکیبات آلفا دی کربنیل ۳- ال دیندها و آمین ها ۴- مواد

قندی و نشاسته ای