



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 روش های مقاله و پایان نامه نویسی و ارائه پکیج های آموزشی مربوطه
- (۴) معرفی منابع و کتب مرتبط با کنکورهای تحصیلی (کاردانی تا دکتری)
- (۵) معرفی آموزشگاه ها و مراکز مشاوره تحصیلی معتبر
- (۶) ارائه جزوات و منابع رایگان مرتبط با رشته های تحصیلی
- (۷) راهنمای آزمون های حقوقی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۸) راهنمای آزمون های نظام مهندسی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۹) آخرین اخبار دانشجویی، در همه مقاطع، از خبرگزاری های پربازدید
- (۱۰) معرفی مراکز ورزشی، تفریحی و فروشگاه های دارای تخفیف دانشجویی
- (۱۱) معرفی همایش ها، کنفرانس ها و نمایشگاه های ویژه دانشجویی
- (۱۲) ارائه اطلاعات مربوط به بورسیه و تحصیل در خارج و معرفی شرکت های معتبر مربوطه
- (۱۳) معرفی مسائل و قوانین مربوط به سربازی، معافیت تحصیلی و امریه
- (۱۴) ارائه خدمات خاص ویژه دانشجویان خارجی
- (۱۵) معرفی انواع بیمه های دانشجویی دارای تخفیف
- (۱۶) صفحه ویژه نقل و انتقالات دانشجویی
- (۱۷) صفحه ویژه ارائه شغل های پاره وقت، اخبار استخدامی
- (۱۸) معرفی خوابگاه های دانشجویی معتبر
- (۱۹) دانلود رایگان نرم افزار و اپلیکیشن های 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 شرکت های 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

- ۱- به کلیه سوالات پاسخ فرمائید .
- ۲- استفاده از کتاب و جزوه آزاد می‌باشد ولی به سوالات متقاضیان پاسخ داده نخواهد شد .
- ۳- بارم هر سوال ۲ نمره می‌باشد .

- سوال ۱ - در رابطه با شناسائی زعفران تقلبی از زعفران حقیقی چه میدانید ؟ و چه گیاهانی را بعنوان تقلب به زعفران خالص اضافه میکنند . روش ساده شناسائی آنها را همراه با روش تعیین پورسانتاژ تقلب بیان کنید . بوی معطر زعفران مربوط به چه ماده ای است ؟
- سوال ۲ - آیا شکرک زدن عسل ، دال بر تقلبی بودن آن است ؟ چرا ؟ توضیح دهید و پیدایش هیدروکسی متیل فورفور آلدهید در عسل به چه عللی است ؟
- سوال ۳ - NEOSARTORYA-FISCHERI جزء کدامیک از قارچها میباشد ؟ و در چه گروهی از مواد غذایی مورد بررسی قرار میگیرد .
- سوال ۴ - تبدیل ۲ - فسفو گلیسرک اسید به الکل اتیلک در تخمیر الکلی و همچنین اکسیداسیون الکل به اسید استیک را با فرمول مربوطه نوشته و اختلاف بین سرکه آب میوه جات و سرکه تهیه شده از الکل ۹۶ درجه را شرح دهید .
- سوال ۵ - خلاصه متابولیسم ید در بدن و کمبود آنرا شرح دهید .
- سوال ۶ - دو نوع از شایع ترین انواع قارچهای سمی را نام ببرید ؟ و هر یک از آنها را با توجه به زمان ظهور علائم مسمومیت مقایسه کنید .
- سوال ۷ - تعریف مختصری از گندزدائی (DISINFECTION) و گندزدا (DISINFECTANT) و ضدعفونی کردن (ANTISEPTIC) و ضدعفونی کننده ANTISEPTIC و فرق بین گندزدا و ضدعفونی کننده را تشریح نمائید .
- سوال ۸ - چگونگی اثر الکلها بر روی میکرو ارگانیسم ها .
- سوال ۹ - نظریات خود را در مورد چگونگی ایجاد سیاهک پنهان گندم و نحوه تشخیص و عوامل ناشی از آن ، بیان کنید .
- سوال ۱۰ - در رابطه با منحنی سرعت خشک شدن (ضمن ترسیم منحنی مربوطه) مرحله رطوبت گیری با سرعت ثابت را تجزیه و تحلیل کنید .

موفق باشید

آزمون سراسری متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری رشته مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن

مدت آزمون ۷۵ دقیقه

تاریخ ۷۷/۱۲/۳

کرات :

- به کلیه مسئولان پاسخ فرمائید .

- استفاده از کتاب و جزوه آزاد نمیباشد و به مسئولان متقاضیان نیز پاسخ داده نخواهد شد .

سوال ۱- در رابطه با آلودگی مواد غذایی به سموم کشاورزی کلره و با ذکر مثال توضیحاتی حداقل در شش سطر بدهید .
(بارم ۱ نمره)

سوال ۲- بطریقه تشخیص قند مصنوعی و قند طبیعی در شربت‌ها چیست ؟ و علت اضافه کردن انیدرید سولفورو به آبلیمو و قند چه می باشد ؟
(بارم ۱ نمره)

سوال ۳- پلیمرهای مهم معرفی در صنایع بسته بندی را نام برده و تعدادی از مواد افزودنی بکار رفته در پلیمری را نام ببرید .
(بارم ۱ نمره)

سوال ۴- فرق بین سرکه تهیه شده از آب میوه جات و سرکه تهیه شده از الکل ۹۶ درجه چیست ؟ و چگونه میتوان از نظر شیمیاتی این دو سرکه را از هم تشخیص داد ؟
(بارم ۱ نمره)

سوال ۵- واکنش تبدیل اسید پیروویک به استالدئید و استالدئید به الکل و همچنین الکل به اسد استیک را با ذکر آنزیم و فرمول مربوطه بنویسید .
(بارم ۱ نمره)

سوال ۶- علل افزودن نیترات ها و نیتريت‌ها به فرآورده های گوشتی چیست ؟ با ذکر مکانیسم عمل به زیانهای حاصله در سلامتی انسان اشاره کنید .
(بارم ۱ نمره)

سوال ۷- در شکایت مطرح شده از طرف یکی از مصرف کنندگان کنسروهای گوشتی و کنسرو ذرت بطرفیت تولید کننده آن به وجود لکه های تیره و بعضاً سیاه رنگ خصوصاً در سر و ته قوطی اشاره گردیده بود . نظریه خود را در رابطه با علل تشکیل لکه ها و راهبائی که تولید کننده میتواندست از این پدیده پیشگیری نماید و قابلیت مصرف این کنسروها بیان کنید .
(بارم ۱ نمره)

- سؤال ۸ - فلیانی مطلوب را در کارخانه قند را تعریف کرده و بنویسید. عدم رعایت آن در خط تولید چه اثری دارد .
(بارم ۱ نمره)
- سؤال ۹ - مهمترین گاز استریل کننده مجاز برای مصرف در مواد غذایی را نام برده و مختصری در مورد مکانیسم اثر آن بر میکروارگانیسم ها را شرح دهید .
(بارم ۱/۵ نمره)
- سؤال ۱۰ - اسیدهای آلی که بعنوان نگهدارنده در صنایع غذایی بکار میروند را نام برده و مثالی برای مصرف آنها بزنید .
(بارم ۲/۵ نمره)
- سؤال ۱۱ - درصد میوه در مربا را چگونه و بر چه اساس محاسبه میکنند .
(بارم ۱ نمره)
- سؤال ۱۲ - نام دو قوام دهنده مناسب برای قوام خامه را بنویسید . برای تشخیص آنها در خامه چه روشی را توصیه میکنید .
(بارم ۲ نمره)
- سؤال ۱۳ - نکات مهم در کاربرد دستگاههای تبادل حرارت دو جداره را بنویسید .
(بارم ۱ نمره)
- سؤال ۱۴ - نقطه سرد در کنسرو مواد غذایی چیست ؟ و در مواد غذایی جامد و مایع چگونه است ؟
(بارم ۱ نمره)
- سؤال ۱۵ - صدمات حاصل از اثرات تغلیظ را در مواد غذایی در مراحل انجماد بنویسید .
(بارم ۱/۵ نمره)
- سؤال ۱۶ - عیوب و یا نقایص کلی در تخم مرغ (سفیده و زرده) را بنویسید و در صورت وجود کدام عیب نقص باید از مصرف تخم مرغ خودداری کرد .
(بارم ۱/۵ نمره)
- سؤال ۱۷ - تعریف خامه را در سه سطر مرقوم دارید .
(بارم ۱ نمره)

موفق باشید

بسمه تعالی

آزمون سراسری متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری رشته مواد غذایی و مسرمت‌های ناشی از آن

تاریخ ۷۷/۹/۱۶

مدت آزمون ۷۰ دقیقه

تذکرات :

۱ - به کلیه سوالات پاسخ فرمائید .

۲ - استفاده از کتاب و جزوه آزاد نمیباشد .

۳ - روی این برگه چیزی مرقوم نفرمائید .

سوال ۱ - پس از سپاشی غلات ، چه مدتی باید آنها را در معرض هوای آزاد و آفتابی قرار

داد .

(۱ نمره)

سوال ۲ - ماترنیزه کردن شیر یعنی چه ؟ و به چه منظور بکاربرده میشود .

(۱ نمره)

سوال ۳ - تغییرات ترکیبی و ساختمانی گوشت فاسد را شرح دهید .

(۲ نمره)

سوال ۴ - برای خشک کردن هر یک از مواد غذایی زیر :

تخم مرغ ، قهوه ، شیر ، سبزیجات و سیب‌زمینی

کدامیک از خشک کن های نوع زیر مناسب تر است و چرا ؟

سینی های ثابت ، پاششی (همسو و غیر همسو) ، تسمه ای (۲ نمره)

سوال ۵ - در کارخانجات آب معدنی ، شاخص G.M.P چیست ؟

(۱ نمره)

سوال ۶ - سالمترین راه برای کاهش بار میکروبی ادویه جات چه روشی میباشد ؟

(۰/۵ نمره)

سوال ۷ - در ایران ، رنگهای خوراکی سنتتیک پذیرفتنی کدامند ؟ و به چه طریق میتوان

رنگ طبیعی را از رنگ مصنوعی تشخیص داد .

(۱ نمره)

سوال ۸ - هوارد سل چیست ؟ و در کنترل کیفیت چه نوع مراد غذایی کاربرد دارد .

(۱ نمره)

سوال ۹ - در هضم پروتئینی بوسيله دستگاہ کلدال ، کاتالیزور سولفات پتاسیم یا سولفات سدیم

و سولفات مس چه عملی انجام میدهند و ازت حاصله به چه صورت است ؟

(۱ نمره)

- سؤال ۱۰ - درجه حرارت کم و زمان زیاد و یا درجه حرارت زیاد و زمان کم کدامیک خواص ازگانولپتیکی مواد غذایی را تغییر میدهند .
- ضمناً زمان حاصل از منحنی مرگ حرارتی کلستریدیوم بوتیلینوم در مواد غذایی را از ۱۲۷ درجه سانتیگراد تا ۱۱۸ درجه سانتیگراد تعیین کنید . (۱ نمره)
- سؤال ۱۱ - قدرت نفوذ پذیری اشعه های آلفا و بتا و گاما را تشریح نمایید . کدامیک از آنها در مواد غذایی کاربرد دارند . (۵/۰ نمره)
- سؤال ۱۲ - هر یک از آزمایشهای زیر برای تشخیص وجود کدامیک از انواع روغن ها توصیه میشوند .
- تست ویلاوشیا (Villavecchia)
 - تست هالفن (Halphen)
 - اندازه گیری اسید اروسیک (Erucique)
 - آزمایش بله (Bellier)
 - اندازه گیری اسکوالن (Squalene)
- سؤال ۱۳ - نقش آمیند اسکوربینک را به عنوان یک عامل اکسید کننده در بهبود کیفیت آرد توضیح دهید . (۲ نمره)
- سؤال ۱۴ - پرتو دهی با اشعه ماوراء بنفش با چه طول موجی موثر است و موارد مصرف و محدودیتهای آنرا شرح دهید . (۲ نمره)
- سؤال ۱۵ - چگونه اثر امواج اولتراسونیک در کنترل میکرو ارگانیسم ها را شرح دهید . (۲ نمره)
- سؤال ۱۶ - راههای متداول کاهش واکنشهای تنفسی و تغییرات فیزیولوژیکی در رابطه با میوه جان نگهداری شده در سردخانه را نام ببرید . (۵/۰ نمره)

موفق باشید

بسمه تعالی

آزمون متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری رشته مواد غذایی و مسمومیت های ناشی از آن

مدت آزمون یکساعت نیم

تاریخ ۱۳۷۷/۴/۵
شماره

تذکرات :

به کلیه متاولان پامخ فرمابند .

- سؤال ۱ - ستورفاکتانت ها (SURFACTANTS) را بر اساس وضع یونی آنها در محلول آبی به طبقه بندی کنید . (بارم ۱ نمره)
- سؤال ۲ - حد مجاز باقیمانده گاز پروپیلن اکساید (PROPYLEN OXIDE) در خشکبار که بوسیله F.D.A تعیین گردیده چه مقدار است و مصارف آنرا حداکثر در دو سطر شرح دهید . (بارم ۱ نمره)
- سؤال ۳ - تعریف مختصری از تندالیزاسیون TYNDELIZATION را بنویسید . (بارم ۱ نمره)
- سؤال ۴ - مصارف صنعتی ملاس نیشکر و ملاس چغندر را در ایران و اختلاف این دو ملاس را از نظر PH و مواد معدنی (CaO) و قندهای مختلف شرح دهید . (بارم ۱ نمره)
- سؤال ۵ - فرق بین مسمومیت غذایی و عفونت غذایی را شرح دهید . (بارم ۲ نمره)
- سؤال ۶ - وجود اسپورهای باکتریها در نان بعد از پخت باعث چه عیوبی در کیفیت نان میگردد . (بارم ۲ نمره)
- سؤال ۷ - چگونگی انجماد شیر را در یک ظرف استوانه ای شرح دهید . (بارم ۲ نمره)
- سؤال ۸ - نام سموم موتاژنیک و کارسینوژنیک را در فرآورده های زیر بنویسید :
فلفل - تخم پنبه - کرچک - بادام تلخ - فارچهای خوراکی (سمی) (بارم ۲ نمره)
- سؤال ۹ - عوامل و روشهای فیزیکی برای کنترل میکرو ارگانیسم ها را نام برده و در مورد هر عامل توضیح مختصری بدهید . (بارم ۴ نمره)
- سؤال ۱۰ - فاکتورهاییکه در میزان پروتئین گندم تاثیر دارند را نام ببرید و در مورد هر کدام توضیح مختصری بدهید . (بارم ۴ نمره)

موفق باشید