



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 سربازی، 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

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

مدت آزمون : یک ساعت

تاریخ : ۱۳۸۱ ۲/۲۷

تذکرات :

- ۱- به کلیه سوالات پاسخ فرمائید .
- ۲- به هر پاسخ صحیح ۳ نمره مثبت و به هر پاسخ غلط یک نمره منفی تعلق می‌گرد و در صورتیکه به هر سوال بیش از یک پاسخ داده شود به پاسخ اینگونه سوالات ترتیب اثر داده نخواهد شد .
- ۳- استفاده از جزو و کتاب آزاد نمی‌باشد و به سوالات متقاضیان پاسخ داده نخواهد شد .

سوال ۱ - در فرایند غیر آدیباتیک افزایش آنتروپی :

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

سوال ۲ - 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 ۳ - در تقطیبات شیر، گرفتن چربی اوشییر باعث :

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

سوال ۴ - در واکنش میلارد MAILARD کدامیک از عوامل زیر در رابطه با سرعت و نحوه انجام واکنش مهمترین محسوب می‌گردد :

- ۱) درجه حرارت و اکسیژن
۲) مقدار اکسیژن و رطوبت
۳) ماهیت پروتئین و کربوهیدرات‌های شرکت کننده در واکنش
۴) ماهیت زیر در تشکیل ژل بوسیله پکتین مناسب‌ترین می‌باشد .

سوال ۵ - کدامیک از PH های زیر در تشکیل ژل بوسیله پکتین مناسب‌ترین می‌باشد .

۱) ۹/۵ - ۹/۶ ۲) ۳/۵ - ۶/۵ ۳) ۹-۷ ۴) ۲/۵ - ۲/۶

سوال ۶ - کدامیک از تعاریف زیر جهت آب همیشه (Bound - Water) در رابطه با اجماد و خشک کردن مواد غذائی صحیح است

۱. آبی است که تحت هیچ شرایطی منجمد نمی‌شود
۲. آبی است که بعنوان حلحل بکار می‌رود
۳. آبی است که به صورت لایه‌های ثابت در ساختمان مواد بکار رفته و حدود ۵ الی ۱۰ درصد آب موجود در سلولها و بافت‌ها را تشکیل می‌دهد
۴. کلیه تعاریف فوق صحیح است

سوال ۷ - جهت پیشگیری از ایجاد سوم توسط استافیلوكوکهای بیماری زا در طی دوره رسیدن کالباسهای خام کدامیک از کترنها زیر اجباری است:

- ۱) کنترل PH خمیر کلبس ۲) کنترل W^a خمیر کلبس
۳) کنترل تغییرات درصد رحلوبت نسبی و درجه حرارت انبار ۴) کلیه این کترنها باید صورت گیرد

سوال ۸ - کدامیک از جملات زیر به نظر شما صحیح است:

- ۱) گوشتی که PH آن پائین باشد بیشتر در معرض خطر آسودگی قرار دارد
۲) گوشتی که PH آن بالا باشد بیشتر در معرض خطر آسودگی قرار دارد
۳) تیره و بد منظره شدن گوشت گاو ارتباطی با PH ندارد
۴) هیچکدام از جملات فوق صحیح نمی باشد

سوال ۹ - تمایل انواع عسلها به شکرک زدن:

- ۱) رابطه مستقیم با نسبت دکستروز به آب دارد
۲) دلیل پیر تقلیلی بودن عسل است
۳) رابطه ای با نسبت دکستروز با آب تذارده است
۴) هیچکدام از پاسخهای فوق درست نمی باشد

سوال ۱۰ - بوی تخم مرغ گندیده و یا لاشه گندیده که مربوط به ایجاد کاداورین است در رابطه با کدام یک از فعل و افعال زیر می باشد:

- ۱) دزمیناسیون تریپتوفان ۲) دکربوکسیلاسیون لیزین
۳) تجزیه ستینین ۴) هیچکدام

سوال ۱۱ - کدامیک از دانه های روغنی زیر حسناً مقادیری قابل ملاحظه ای سیرامول (یکنیوع آنتی اکسیدان طبیعی) می باشد:

- ۱) دانه سویا ۲) دانه کرجک ۳) دانه کنجد ۴) دانه بادام زمینی

سوال ۱۲ - مشکل عمده شخصی که گیاه خوار مطلق است کمبود کدامیک از مواد زیر است:

- ۱) پروتئین ۲) رینوفلاوین ۳) پیریدوکسین ۴) سیانوکربالامین

سوال ۱۳ - نقش تیامین در متابولیسم کدامیک از مواد غذائی زیر اساسی تر است:

- ۱) کربوهیدراتها ۲) چربیها ۳) بروتینها ۴) اسیدهای نوکلئیک

سوال ۱۴ - اسید چرب با علامت $\text{M}^{18:1}$ مربوط به کدامیک از اسیدهای زیر است:

- ۱) اسید لینولنیک ۲) اسید لینولنیک ۳) اسید اوئنیک ۴) اسید استئارینیک

سوال ۱۵ - آزمایش ویلاوچیا برای تشخیص کدامیک از روغنهای مایع زیر کاربرد دارد:

- ۱) روغن کنجد ۲) روغن کلزا ۳) روغن تخم پنبه ۴) روغن بادام زمینی

سوال ۱۶ - در یرگهای سبز سبز زمینی و همچنین در قسمتهای سبز شده سبز زمینی مواد سمعی مانند سولاتین و دمیسین یافت می شوند. سمیت این مواد در رابطه با کدامیک از عوامل زیر است:

- ۱) مهار کننده کولین استراز هستند ۲) مهار کننده کربوکسی پپتیداز هستند
۳) مهار کننده ریبونوکلئاز هستند ۴) هیچکدام از عوامل فوق

سوال ۱۷ کمبود روی در انسان موجب بروز کدامیک از عوارض زیر می‌گردد:

- ۱) عوارض پوستی
- ۲) عوارض عصبی
- ۳) اختلال در رشد
- ۴) عوارض گوارشی

سوال ۱۸ - کدامیک از مواد غذائی زیر گواتر ون هستند؟

- ۱) کم و گل کنم
- ۲) ترب
- ۳). شاهی
- ۴). هر سه

سوال ۱۹ - ماده افزودنی بیکسین به چه منظور در پروسس مواد غذائی کاربرد دارد:

- ۱) رنگ دهنده
- ۲) نگهدارنده برای جلوگیری از رشد کپکها
- ۳) تولید بوی خوش و مناسب
- ۴) هیچکدام

سوال ۲۰ - از کدام روش‌های ذکر شده در ذیل برای اندازه گیری اندیس ید در روغنها استفاده می‌شود؟

- ۱) روش Hanus Wijs
- ۲) روش وجیس
- ۳) روش هوبل
- ۴) هر سه روش

سوال ۲۱ - کدامیک از تعریف‌های زیر برای اندیس رایشتر Reicher در روغن صحیح است؟

- ۱) تعداد سانتیمتر مکعب سود $N/10$ لازم برای خشی کردن اسیدهای چرب فرار حمل شده بوسیله بخار آب و محلول در آب موجود در ۵ گرم روغن
- ۲) تعداد سانتیمتر مکعب سود $N/10$ لازم برای خشی کردن اسیدهای چرب فرار نامحلول در آب حمل شده بوسیله بخار آب موجود در ۵ گرم روغن

- ۳) تعداد سانتیمتر مکعب سود $N/10$ لازم برای خشی کردن اسیدهای چرب فرار حمل شده بوسیله بخار آب موجود در ۵ گرم روغن
- ۴) هیچکدام

سوال ۲۲ - اثر انکلن بر روی میکروبها باعث:

- ۱) تغییر ماهیت پروٹئین میکروبها می‌گذارد
- ۲) اثر در متایوکسیم میکروبها می‌گذارد
- ۳) فقط اثر در تکثیر میکروبها می‌گذارد
- ۴) حداقل یکی از پاسخهای فوق اشتباہ می‌باشد

سوال ۲۳ - کارگاهها و کارخانجات مواد غذائی و بهداشتی مشمول اخذ پرونده ساخت محصول از وزرات بهداشت و درمان و آموزش پزشکی می‌باشند که:

- ۱) فرآورده‌های خود را بصورت بسته بندی با مارک و علامت بازارگانی مشخص تولید و توزیع نمایند
- ۲) فرآورده‌های خود را تولید و توزیع نمایند
- ۳) فرآورده‌های خود را مستقیماً درب کارگاهها یا کارخانه‌ها عرضه نمایند
- ۴) هیچکدام

سوال ۲۴ - مهمترین گاز استریل کننده مجاز برای مصرف در مواد غذائی:

- ۱) گاز اکسید اتیلن مخلوط با دی اکسید کربن
- ۲) گاز فرمالدئید مخلوط با دی اکسید کربن
- ۳) گاز کلر همراه با دی اکسید کربن
- ۴) هر سه گاز ذکر شده فوق

سوال ۲۵ - تیندلیزاسیون Tyndelization استریل کردن مواد غذائی عبارت است از :

- ۱) استفاده از حرارت ۱۰۰ درجه سانتی گراد در سه نوبت و در سه روز متوالی
- ۲) استفاده از حرارت ۱۵۰ درجه سانتی گراد در یک نوبت
- ۳) استفاده از حرارت ۲۵۰ درجه سانتی گراد و در زمان کوتاه
- ۴) استفاده از حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد برای مدت دو ساعت

سوال ۲۶ - کدامیک از موارد زیر صحیح می باشد

- ۱) سورفاکтанتهای کاتیونی دارای قدرت پاک کنندگی کم و خاصیت میکروب کشی قوی هستند
- ۲) سورفاکтанتهای آنیونی دارای قدرت پاک کنندگی کم و خاصیت میکروب کشی قوی هستند
- ۳) سورفاکтанتهای کاتیونی دارای قدرت پاک کنندگی قوی و خاصیت میکروب کشی کم هستند
- ۴) سورفاکтанتهای آنیونی دارای قدرت پاک کنندگی قوی و خاصیت میکروب کشی قوی هستند

سوال ۲۷ - برای ضد عفونی کردن مواد غذائی در سیلووهای پر می توان از سموم استفاده نکرد .

(۱) مخطوطی از ۱ قسمت گازاتیلن اکساید Ethylen Oxid و ۲ قسمت گاز کربنیک

(۲) از متیل فرمیات Methyl Formiate

(۳) از متیل بروماید Methyl Bromide

(۴) از هر سه سه ذکر شده

سوال ۲۸ - در رب گوجه فرنگی قوطی شده میتوان کدامیک از ترکیبات زیر را بعنوان نگهدارنده استفاده نمود

- ۱) بنزووات سدیم
- ۲) پارابین ها
- ۳) بی سولفیت سدیم
- ۴) هیچکدام

سوال ۲۹ - گلیسرین منو استرات (G.M.S) در تولید مواد غذائی برای ایجاد کدامیک از خصوصیات زیر کاربرد دارد

(۱) بعنوان آنتی اکسیدان

(۲) بعنوان ضد کف

(۳) بعنوان جاذب الرطوبه

سوال ۳۰ - کدامیک از جملات زیر صحیح می باشد :

(۱) فسفولیپاز A لسیتین را به اسید چرب و لیزولسیتین تجزیه می کند و در سه مار و زنبور وجود دارد

(۲) فسفولیپاز C لسیتین را به دی گلیسرید و فسفریل کولین تبدیل می کند

(۳) فسفولیپاز D در مالت جو به صورت فعال وجود دارد

(۴) کلیه حملات فوق صحیح می باشند .

سوال ۳۱ - کدامیک از ارگانیسم های زیر باعث گندیدگی مواد غذائی میگردد :

- ۱) لیپولیتیک
- ۲) بروتونلیتیک
- ۳) فرمانتو
- ۴) هیچکدام

سوال ۳۲ - کدامیک از مواد زیر حالت استحکام و سفت کننده در مواد غذائی دارند ؟

- ۱) صمغ ها
- ۲) نسلتہ
- ۳) دکسترین
- ۴) هر سه

سوال ۳۳ - عوامل اصلی فساد مواد غذائی عبارتند از :

(۱) رطوبت و خشکی ، هوا و زمان

(۲) باکتریها ، مخمرها و کپکها

(۳) جوندگان و آنزیمهای طبیعی مواد غذائی

(۴) هر سه

سوال ۳۴ - آیا سختی آب عبارت است از نمکهای :

- ۱) آهن - سدیم و پتاسیم
 ۲) آهن + کلسیم و منیزیم و سرب
 ۳) مجموع کلسیم و منیزیم
 ۴) PH و کلسیم یا منیزیم

سوال ۳۵ - کدامیک از مواد زیر تولید کللهای سنگین در تخمیر انکی می نماید :

- ۱) فندها
 ۲) ویتامینها
 ۳) اسیدهای آمینیه
 ۴) نشاسته

سوال ۳۶ - کدامیک از مواد زیر را می توان با دستگاه گاز کروماتوگرافی (G.C) اندازه گرفت :

- ۱) مواد الی
 ۲) مواد جامد مثل فلزات سنگین
 ۳) ژلاتین و فراورده های آن
 ۴) هیچکدام

سوال ۳۷ - در صنایع تخمیری کدامیک از اسیدهای آمینه زیر تبدیل به الكل اتیلیک می گردد :

- ۱) والین
 ۲) نوسین
 ۳) ایزولوسین
 ۴) هیچکدام

سوال ۳۸ - در دانه گندم سین زده کدامیک از ترکیبات زیر تجزیه می گردد :

- ۱) گلوتن
 ۲) آمیلوبوتکتین
 ۳) آمیلوز
 ۴) لیپید

سوال ۳۹ - وجود کدامیک از مواد زیر نشان دهنده بعسل ناباری شده به مدت طولانی و حرجارت دیدن آن است :

- ۱) بوتیل هیدروکسی تولوئن BHT
 ۲) HME
 ۳) بوتیل هیدروکسی اتیزول BHA
 ۴) منو گلیسرولات MGS

سوال ۴۰ - کدامیک از گروههای عوامل شیمیائی قندها فعال می باشند ؟

- ۱) عامل هیدورکسیل
 ۲) عامل الدئید
 ۳) عامل ستون
 ۴) هر سه مورد

قدم به قدم، هم‌ام دانشجو...
موفق باشد

WWW.GhadamYar.Ir