



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

صبح جمعه ۱۳۹۰/۰۷/۰۸



شورای عالی کارشناسان رسمی دادگستری
مدیریت هماهنگی آزمون‌ها

آزمون متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری

مهرماه ۱۳۹۰

دفترچه سؤالات رشته: مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن کد: ۶۴

تعداد: ۵۰ سؤال مدت پاسخگویی: ۱۰۰ دقیقه

نام و نام خانوادگی: شماره صندلی:

توجه:

- ۱- هر سؤال و چهار گزینه آن را با دقت بخوانید، پس از انتخاب گزینه صحیح در پاسخنامه مربع مستطیل مربوط به آن را سیاه کنید.
- ۲- در این دفترچه هیچ‌گونه علامتی ننزید و در پایان وقت امتحان آن را همراه با پاسخنامه و کارت ورود به جلسه به مراقبین تحویل دهید.

موفق باشید.

سؤالات رشته مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن (کد ۶۴)

نام و نام خانوادگی:

شماره صندلی:

- ۱- ساپونین‌ها جزء کدام دسته ترکیبات بشمار می‌آیند و ترکیب شیمیایی آنها چیست؟
 (۱) از مواد افزودنی غیر عمدی‌اند و ساختمان آنها هیدروکربورهای آروماتیک است.
 (۲) از سموم طبیعی گیاهی هستند و ترکیب شیمیایی آنها گلیکوزید است.
 (۳) از سموم طبیعی حیوانی می‌باشند و ساختمان آنها مشخص نشده است.
 (۴) سموم طبیعی گیاهی بشمار می‌آیند و ترکیب شیمیایی آنها پروتئین است.
- ۲- اضافه کردن بیکرومات به کره که تقلب محسوب می‌شود به چه منظوری می‌باشد؟
 (۱) برای تشدید طعم دی استیل
 (۲) جلوگیری از تشخیص تقلب اضافه کردن آب به کره
 (۳) جلوگیری از بروز نشانه‌های تند و ترشی
 (۴) بهبود رنگ کره
- ۳- برای ردیابی هجوم حشرات به غلات کدام روش کاربرد دارد؟
 (۱) استفاده از UV
 (۲) Sedimentation
 (۳) Filtration
 (۴) رادیوگرافی با X-ray
- ۴- هدف اصلی از هیدروژناسیون نسبی روغن سویا کدامیک از گزینه‌های زیر است؟
 (۱) استفاده کاتالیست‌ها مصرف شده
 (۲) افزایش مقاومت اکسیدایتو روغن مایع
 (۳) کمک به کریستالیزاسیون روغن سویا
 (۴) مسائل اقتصادی و کاهش مصرف هیدروژن
- ۵- جداسازی سیب‌زمینی برای پوست‌کنی بهینه و اقتصادی براساس کدام خصوصیت فیزیکی ذیر صورت می‌گیرد؟
 (۱) اندازه
 (۲) رنگ
 (۳) وزن
 (۴) شکل
- ۶- علت کاهش کیفیت ماهی در اثر انجماد کدام گزینه است؟
 (۱) بالا رفتن غلظت کلسیم در سلول‌های عضلانی
 (۲) تغییر ماهیت پروتئین‌ها
 (۳) صلابت عضلات در اثر سرما
 (۴) غیر فعال شدن آنزیم‌های پروتئولیتیک
- ۷- کدام گزینه در مورد چای درست است؟
 (۱) افزایش میزان کاتشین از کیفیت چای می‌کاهد.
 (۲) بهترین چای، چهای تهیه شده از یک لول و سه برگ است.
 (۳) میزان کافئین در برگ سوم بیش از میزان کاتشین در آن است.
 (۴) هر چقدر برگ‌ها جوان‌تر باشند میزان تانن و فنل بیشتر است.
- ۸- تأثیر تحریک الکتریکی روی کیفیت لاشه.....
 (۱) روی تجزیه ATP اثری ندارد.
 (۲) تجزیه ATP بلافاصله صورت گرفته و بعد از ۵ دقیقه همه آن تجزیه می‌شود.
 (۳) تجزیه ATP به سرعت انجام گرفته و در مدت ۱۵ دقیقه پس از کشتار بیش از نیمی از آن تجزیه می‌شود.
 (۴) تجزیه ATP به کندی انجام گرفته و در مدت ۱۵ دقیقه پس از کشتار مقدار آن تغییر نمی‌کند.
- ۹- در حرارت جوش چند دقیقه آنروتوکسین استافیلوکوکوس اورئوکوگولاز (+) از بین می‌رود؟
 (۱) ۱۰ (۲) ۱۵ (۳) ۲۰ (۴) ۳۰
- ۱۰- تأسیس کارخانه‌ها و کارگاه‌ها تولیدکننده مواد غذایی ملزم به اخذ مجوز از کجا است؟
 (۱) وزارت صنایع و وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی است.
 (۲) وزارت صنایع و مؤسسه استاندارد
 (۳) وزارت بهداشت و مؤسسه استاندارد
 (۴) اتحادیه و سندیکاری مربوط

۱۱- سختی آب عبارت است از مجموع نمک‌های.....

(۱) کلسیم و منیزیم (۲) آهن و سدیم و پتاسیم (۳) آهن و کلسیم (۴) آهن و منیزیم

۱۲- آشپزخانه‌ها در اثر کدام نوع گوشت بیشتر آلوده می‌شود؟

(۱) گوسفند و بز (۲) گاو (۳) پرندگان (۴) آبریان

۱۳- ایجاد و فعال کردن کارگاه‌های مواد غذایی در کنار کارخانه‌های تولیدکننده مواد شیمیایی

(۱) غیر بهداشتی و توصیه نمی‌شود.

(۲) بالامانع است.

(۳) در صورتی که جریان باد به طرف کارخانه مواد غذایی نباشد بلامانع است.

(۴) در صورتی که کارخانه تولید کننده مواد غذایی در ارتفاع پایین‌تری نسبت به کارخانه تولید کننده مواد شیمیایی باشد بلامانع است.

۱۴- برای اندازه‌گیری اندیس ید در روغن‌ها از کدام روش استفاده می‌شود؟

(۱) هانوس (۲) هوبل (۳) وجس (۴) رایشر

۱۵- برای قوطی کردن رب گوجه فرنگی از کدامیک ترکیبات زیر استفاده می‌شود.

(۱) بی‌سولفیت سدیم (۲) پارین‌ها

(۳) باید از ترکیبات بنزوات سدیم (۴) نباید از نگهدارنده

۱۶- مناسب‌ترین و مطمئن‌ترین روش برای کاهش بار میکروبی ادویه‌جات کدام است؟

(۱) حرارت خشک ۲۵۰ درجه و ۲۰ دقیقه (۲) تشعشع با اشعه گاما

(۳) حرارت ۱۲۱ درجه سانتی‌گراد برای ۱۰ دقیقه (۴) حرارت خشک ۱۸۰ درجه و ۲۰ دقیقه

۱۷- کربوهیدرات چیست؟

(۱) مواد پروتئینی است.

(۲) نام دیگر مواد نفتی است که دارای ازت هم می‌باشد.

(۳) موادی که از کربن - اکسیژن - هیدروژن تشکیل شده است.

(۴) مواد معدنی است.

۱۸- این علائم (انقباض شکم - سرگیجه - تهوع - استفراغ و اسهال) مربوط با چه نوع مسمومیت است؟

(۱) استافیلوکوکی - مواد شیمیایی و سمی - مواد آلرژی‌زا (۲) پرخوری مواد آلرژی‌زا

(۳) بیماری دیابت (۴) دارویی

۱۹- آلبومین (سفیده) تخم‌مرغ چند درصد است؟

(۱) ۴۵ (۲) ۵۵ (۳) ۵۰ (۴) ۶۰

۲۰- عمل انسولین چیست؟

(۱) پایین آوردن فشار خون (۲) برای تنظیم مقدار چربی خون است

(۳) تنظیم پروتئین خون است (۴) متابولیسم کربوهیدرات را کنترل می‌کند

۲۱- برای مشاهده و شمارش کلی فرم‌ها در آب آشامیدنی چه آزمونی و بر چه اساسی انجام می‌شود؟

(۱) احیا نیترات و هیدرولیز ژلاتین (۲) تخمیر لاکتوز به اسید و گاز در محیط کشت SDA

(۳) تخمیر لاکتوز به اسید و گاز در آزمون MPN (۴) تخمیر اسید و گاز در محیط کشت آگار آگار

۲۲- ماده اولیه ماء‌الشعیر بدون الکل عبارتست از:

(۱) جو دو سر (۲) چاودار (۳) مالت (۴) ملاس چغندر قند و یا نیشکر

۲۳- مصرف PVC در بسته‌بندی‌های کدامیک از گروه‌های مواد غذایی زیر مجاز است؟

(۱) آب میوه‌جات (۲) آب معدنی گازدار (۳) ادویه‌جات (۴) شیر و فرآورده‌های آن

۲۴- اختلاف فرمول شیمیایی بین کافئین در قهوه و تیئین در چای.....

(۱) دارای فرمول یکسان می‌باشند. (۲) دارای اختلاف فرمول شیمیایی می‌باشند.

(۳) وزن مخصوص تیئین بیشتر از کافئین است. (۴) حلالیت کافئین بیشتر از تیئین است.

۲۵- باکتری‌های هوازی در کارخانجات آب معدنی شاخص GMP چند کلن در ۱ میلی‌لیتر آب است؟

(۱) بیش از ۱۰۰۰ (۲) کمتر از ۱۰۰ (۳) بین ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ (۴) بین ۱۰۰ تا ۲۰۰

۲۶- کدامیک از ویژگی‌های میکروبی سوسیس نادرست است؟

- ۱) شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها در یک گرم از این فرآورده باید از 10^5 بیشتر باشد.
- ۲) تعداد باکتری‌های کلی فرم در یک گرم از این فرآورده نباید از ۳۰ تجاوز کند.
- ۳) تعداد اشرشیا کلی در یک گرم از این فرآورده بایستی منفی باشد.
- ۴) تعداد سالمونلا در ۲۵ گرم از ای فرآورده باید منفی باشد.

۲۷- کدامیک از PH‌های زیر شاخص خوبی برای کیفیت میگو محسوب می‌شود؟

- ۱) ۶/۲
- ۲) ۷/۷
- ۳) ۷/۹
- ۴) ۸/۲

۲۸- تأسیس کارخانجات و کارگاه‌های مواد غذایی و بهداشتی مستلزم کسب پروانه از کجا است؟

- ۱) وزارت صنایع
- ۲) مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
- ۳) وزارت بهداشت و درمان
- ۴) وزارت صنایع و وزارت بهداشت و درمان

۲۹- کدامیک از نگهدارنده‌های زیر گاهی به عنوان ضد کپک در انواع نان به کار برده می‌شود؟

- ۱) اسید سوربیک
- ۲) اتیل اکسید و اتیل فرمات
- ۳) پیروپیونات کلسیم و یا سدیم
- ۴) ترکیبات کلره

۳۰- موادی که از تولید رادیکال‌های آزاد در مواد غذایی جلوگیری می‌کنند عبارتست از:

- ۱) اسید فولیک + ویتامین B_{۱۲}
- ۲) ویتامین E + C
- ۳) ویتامین A + B
- ۴) ویتامین D + E

۳۱- معمولاً درجه حرارت برای نگهداری شیر چند درجه سانتی‌گراد است؟

- ۱) ۳/۴
- ۲) ۴/۴
- ۳) ۶
- ۴) ۸

۳۲- کدامیک از مواد زیر نمک Bay Salt می‌باشند؟

- ۱) شکلی از کلرور سدیم یا نمک دریایی
- ۲) کلرور پتاسیم
- ۳) کلرور سدیم خالص آزمایشگاهی
- ۴) مخلوطی از کلرور سدیم و پتاسیم

۳۳- میزان پروتئین کدامیک از مواد زیر از بقیه بیشتر است؟

- ۱) پنیر سخت از شیر کامل گاو
- ۲) حبوبات خشک در میوه و دانه‌های روغنی
- ۳) غلات
- ۴) ماهی خشک شده

۳۴- در جریان هیدروژناسیون روغن

- ۱) ایزومرهای مکانی نیز در روغن به وجود می‌آید.
- ۲) فقط ایزومرهای ترانس به وجود می‌آیند.
- ۳) تغییر در وضعیت رنگ روغن صورت نمی‌گیرد.
- ۴) وجود مقدار کمی فسفر در محیط به تسریع عمل هیدروژناسیون کمک می‌کند.

۳۵- کدام باکتری در تلخی زدایی آب لیموشیرین به کار می‌رود؟

- ۱) ماکیوباکتریوم
- ۲) کورینه باکتریوم پیوژنز
- ۳) کورینه باکتریوم بویس
- ۴) آرتروباکتر

۳۶- مقاومت حرارتی اسپورها تحت کدامیک از شرایط زیر افزایش می‌یابد؟

- ۱) شرایط قلیایی
- ۲) شرایط اسیدی
- ۳) در حضور یون Ca و Fe
- ۴) در حضور کازئین

۳۷- ماده ضد میکروبی آلیسین در کدام ماده غذایی وجود دارد؟

- ۱) میخک
- ۲) دارچین
- ۳) فلفل
- ۴) سیر

۳۸- کدام گونه باکتریایی باعث فساد گازدار کمپوت آناناس و لزج شدن کمپوت هلو می‌شود؟

- ۱) باسیلوس استئاروترموفیلوس
- ۲) لوکونوستوک مزنتروئیدیس
- ۳) لاکتوباسیلوس برویس
- ۴) کلستریدیوم اسپورژنس

۳۹- از گونه‌های کلستیریدیوم که باعث فساد مواد غذایی کنسروی می‌شود، کدام عامل فساد پروتئولیتیک نیست؟

Cl. Putrefacines (۲)

Cl. Sporogonus (۱)

Cl. Botulinum (۴)

Cl. Pasteurianum (۳)

۴۰- ایجاد طعم سوختگی در شیر توسط کدام باکتری است؟

(۲) استرپتوکوکوس لاکتیس روزنوس

(۱) استرپتوکوکوس لاکتیس مالتیوزنز

(۴) استرپتوکوکوس لاکتیس

(۳) میکرو کوکوس روزنوس

۴۱- علت مهم نرمی خیارشور عبارتست از واکنش تبدیل پکتین به

(۲) متوکسی پکتین

(۱) اسید استیک و گاز CO

(۴) الکل متیلیک به اسید پکتیک

(۳) پروپیونیک اسید و متانول

۴۲- در حین پخت نان افزایش حجم در کدام مرحله صورت می‌گیرد؟

(۱) مرحله پایانی پخت

(۲) در تمام طول مدت پخت حجم به تدریج افزایش می‌یابد

(۳) مرحله ابتدایی پخت

(۴) افزایش حجم نان به طور عمده به دلیل فعالیت مخمرهاست و ارتباط زیادی با دمای پخت ندارد

۴۳- چسبندگی خمیر مربوط به چیست؟

(۲) گلوتن

(۱) کلیادین

(۴) نشاسته

(۳) فسفولپید موجود در آرد

۴۴- علت هموژنیزه کردن شیر در مرحله دوم دستگاه هموژنیزه در فشار ۵۰۰ PSI چیست؟

(۱) پاره کردن غشای لیوپروتئینی از دور ذرات چربی

(۲) پخش کردن یکنواخت ذرات چربی خوشه‌ای شده

(۳) خرد کردن ذرات چربی ۲۰ میکرونی به کمتر از ۳ میکرون

(۴) خوشه‌ای کردن ذرات چربی خرد شده

۴۵- برای حرارت دادن با روش میکروویو از کدامیک استفاده می‌شود؟

(۱) اشعه Ultraviolet

(۲) اموج الکترو مغناطیسی با طول موج حدود ۱۰ سانتی‌متر

(۴) اشعه X

(۳) اشعه گاما

۴۶- کدامیک از مواد غذایی زیر جزو سیالات شبه پلاستیک می‌باشد؟

(۴) شیر

(۳) روغن بادام

(۲) پوره سیب

(۱) آب پرتقال

۴۷- گلوگاه در یک خط تولید به محلی اطلاع می‌شود که در آنجا:

(۱) به دلیل کم بودن سرعت جرمی بخشی از مواد برگشت می‌شود.

(۲) سطح مقطع برای حرکت مواد در مسیر کم باشد.

(۳) سرعت جرمی مواد در یک مسیر خط تولید از حداقل لازم کمتر باشد.

(۴) سرعت حرکت مواد نسبت به سایر قسمت‌های خط تولید کمتر باشد.

۴۸- فسفات‌ها در کدامیک از گروه‌های آنزیمی زیر قرار می‌گیرند؟

(۲) اکسید و ردوکتازها

(۱) لیپازها

(۴) هیدرولازها

(۳) ایزومرازها

۴۹- رافینوز یک بوده و از تشکیل شده است.

(۲) تری ساکارید، گلوکز، گلوکز و فروکتوز

(۱) تری ساکارید، لاکتوز، گلوکز و فروکتوز

(۴) دی‌ساکارید، گلوکز و فروکتوز

(۳) دی‌ساکارید، گالاکتوز و فروکتوز

۵۰- کدام دسته از ترکیبات در بوی مواد غذایی مؤثر نیست؟

(۲) اسیدهای چرب بلند زنجیر

(۱) استرها

(۴) فنول‌ها

(۳) الکل‌های ترپنینگ