

استان:

کارشناسی (نایپوسته)

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۳۵

پیام نور
خبرگزاری
دانشجویان

PNU.COM
PNU News Agency

مجاز است.

نام درس: شیر و فرآورده‌های آن
رشته تحصیلی / گذرس: مهندسی تولیدات دامی - ۲۲۴

استفاده از:

گذ سوی سوال: یک (۱)

امام خمینی (ره): این محروم و صفر است که اسلام را زنده نگه داشته است.

۱. مهمترین پروتئین شیر چه نامیده می‌شود؟

د. کازئین

ج. زئین

ب. گلوبولین

الف. آلبومین

۲. طعم فلزی در شیر نتیجه کدام فرایند زیر است؟

د. اکسیداسیون چربی

ج. اکسیداسیون پروتئین

ب. سرمای زیاد

الف. حرارت زیاد

ج. آلبومین

ب. ترانسفرین

الف. لاکتوفرین

د. زئین

د. زئین

۳. کدام یک موجب مهار جذب آهن در شیر توسط باکتری‌ها می‌شود؟

ب. پاستوریزاسیون سریع شیر

د. کم بودن مقدار شیر

الف. نگهداری شیر برای مدت طولانی تر

ج. استریلیزاسیون سریع شیر

۴. روش ترمیزاسیون در چه حالتی بیشتر استفاده می‌شود؟

الف. نگهداری شیر

ب. سرد کردن شیر

ج. هدایت شیر به شکل ثابت به طرف دستگاه پاستوریزه کننده

د. گرفتن چربی شیر

۵. منظور از هموژنیزه کردن شیر چیست؟

الف. گرفتن چربی شیر

ج. حرارت دادن شیر

۶. کدامیک از ویتامین‌های زیر محلول در چربی هستند؟

B₂

ج. K

ب. B

الف. C

۷. عامل اصلی لخته شدن شیر و تولید ماست کدام یک می‌باشد؟

ب. افت pH و لخته شدن

الف. حرارت دادن شیر

د. تولید رنت به وسیله میکروبها

ج. از بین بردن میکروبها

۸. هدف از آزمایش آنزیم فسقاتاز چه می‌باشد؟

ب. ارزیابی پاستوریزاسیون

الف. ارزیابی استریلیزاسیون

د. ارزیابی مقدار فسفر شیر

ج. ارزیابی مقدار کلسیم شیر

۹. چال از شیر کدام حیوان ساخته می‌شود؟

د. میش

ج. گاو

ب. بز

الف. شتر

استان:

کارشناسی (نایپوسته)

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۲۵

پیام نور
دانشجویان
خبرگزاری

PNU.COM
PNU News Agency

مجاز است.



نام درس: شیر و فرآورده‌های آن
رشته تحصیلی / گذرس: مهندسی تولیدات دامی - ۲۲۴

استفاده از:

گذ سوی سوال: یک (۱)

۱۱. کدام یکی تعریف مناسب‌تری برای پری بیوتیک است؟

الف. موجودی است زنده که باعث کاهش pH ولخته شدن مواد لبنی می‌شوند.

ب. مواد غذایی غیر قابل هضم که رشد میکروب‌های مفید را افزایش می‌دهد.

ج. مواد معدنی افزوده شده به مواد لبنی

د. تخمیر مواد لبنی با استفاده از میکروب‌ها

۱۲. منظور از عدد یده چیست؟

الف. میزان چربی خامه

ج. میزان چربی غیراشبع خامه

۱۳. مارگارین چیست؟

الف. کره‌ای که عدد یده آن بالاست.

ج. محصول امولسیون آب در چربی

۱۴. کدام یک دارای بیشترین غلظت در سرم شیر است؟

د نمکها

ج. لاکتوز

ب. چربی

د. گریز از مرکز

ج. آنتی‌بیوتیک

ب. فشار

الف. پروتئین

ب. افزایش کلسیم شیر

الف. کاهش pH شیر

د. افزایش pH شیر

ج. افزایش قدرت لخته شدن

۱۷. آنزیم رنت در کدام مورد به کار می‌رود؟

الف. پنیرسازی

د. استفاده به عنوان پری‌بیوتیک

ج. ماست‌بندی

ب. کره‌زنی

الف. چربی

۱۸. کدامیک بیشترین مقدار را در آب پنیر دارد؟

ب. پروتئین

د. اسیدلاکتیک

ج. قند

۱۹. بهترین دمای تحویل شیر به کارخانه چه دمایی است؟

د. $12^{\circ}C$

ج. $10^{\circ}C$

ب. $3^{\circ}C$

الف. $4^{\circ}C$

۲۰. منظور از سیستم CIP چیست؟

د. هموژناسیون

ج. پاستوریزاسیون

ب. خشک کردن شیر

الف. شستشوی در جا

کارشناسی (نایپوسته)

استان:

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۲۵

پیام نور

دانشجویان

خبرگزاری

PNUNA.COM

PNU News Agency

مجاز است.



نام درس: شیر و فرآورده‌های آن

رشته تحصیلی / گذ درس: مهندسی تولیدات دامی - ۲۲۴

استفاده از:

گذ سری سوال: یک (۱)

«سؤالات تشریحی»

«هر سؤال ۱/۳ نمره دارد.»

۱. اثرات سودمند پروبیوتیک‌ها را نام ببرید. (حداقل ۵ مورد)

۲. پاستوریزاسیون روش مداوم را توضیح دهید.

۳. روش تهیه شیر غلیظ شده را شرح دهید.

۴. یکی از موادی که از آب پنیر بازیافت می‌شود را شرح دهید.

۵. استریلیزاسیون شیر به روش UHT را توضیح دهید.

«موفق باشید»