

سوال ۸۲ - مهم ترین و فراوانترین ماده تولید شده در اثر تجزیه هیدرو پراکسیدها کدام است؟

- (الف) کتون‌ها (ب) الکل‌ها (ج) آلدئیدها (د) هیدروکربن‌ها

سوال ۸۳ - در ایجاد حجم نان کدام ماده زیر نقش موثری دارد؟

- (الف) گلوتن (ب) گلوبولین (ج) گلیادین (د) گلوتنین

سوال ۸۴ - اسیدیته عسل بر حسب کدام اسید سنجیده می‌شود؟

- (الف) فرمیک (ب) تانیک (ج) مالیک (د) سوکسینیک

سوال ۸۵ - جهت تشخیص خلوص روغن بادام زمینی از کدام آزمایش استفاده می‌شود؟

- (الف) آزمایش رنارد (ب) آزمایش اورس - بلیه (ج) آزمایش بودئن (د) آزمایش هالفن

سوال ۸۶ - به منظور تعیین نیتريت در فرآورده‌های گوشتی از کدام آزمایش استفاده می‌شود؟

- (الف) روش مونییه ویلیامز (ب) روش شیپون (ج) روش گریس ایلوسوی (د) روش گزیلنول

سوال ۸۷ - اسید آمینه غالب عسل کدام است؟

- (الف) آلانین (ب) پرولین (ج) تربیتوفان (د) هیستیدین

سوال ۸۸ - pH کدام گروه از مواد غذایی زیر پائین تر از بقیه می‌باشد؟

- (الف) سبزی‌ها (ب) میوه‌ها (ج) گوشت گوساله (د) گوشت ماهی

سوال ۸۹ - کدام آزمایش جهت کنترل شیر تازه حرارت ندیده و همچنین شیر پاستوریزه به کار می‌رود؟

- (الف) الکل (ب) فسفاتاز (ج) رزازورین (د) متیلن بلو

سوال ۹۰ - فرآیند UHT بر روی کدام ترکیبات شیر موثر است؟

- (الف) چربی (ب) پروتئین (ج) لاکتوز (د) نمک های معدنی

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

سوال ۹۱ - گوسیپول چیست؟

(الف) ماده سمی تخم پنبه دانه است.

(ب) ماده سمی سیب زمینی جوانه زده است.

(ج) ماده سمی روغن خردل است.

(د) از تجزیه پروتئین‌ها تولید می‌شود.

سوال ۹۲ - وجود اسید سوکسینیک در تخم مرغ نشانه چیست؟

- (الف) تازگی (ب) ماندگی (ج) آلودگی میکروبی (د) آلودگی شیمیایی