

سوال ۱۰۳ - وجود مقادیر زیاد هوا در شیر چه اشکالاتی را در طول فرآیند ایجاد می کند؟

- الف) کارایی دستگاههای خامه گیر را افزایش می دهد.
 ب) دقت در استاندارد کردن چربی شیر را کاهش می دهد.
 ج) باعث جلوگیری از ایجاد مناطق سوختگی شیر در سطح دستگاههای تبادل حرارت صفحه ای می گردد.
 د) زمان پاستوریزاسیون را کاهش می دهد.

سوال ۱۰۴ - کدام مورد درباره استفاده از شیر خام مانده در تولید شیر استریلیزه صحیح نمی باشد؟

- الف) باعث ایجاد لکه‌های سوختگی بر روی صفحات داغ دستگاه تبادل حرارت می گردد.
 ب) دارای آنزیمهای مقاوم به حرارت در اثر رشد باکتریها می باشد.
 ج) در طول نگهداری شیر طعم تند و تلخ ایجاد می شود.
 د) در اثر حرارت استریلیزاسیون آنزیمهای مقاوم به حرارت باکتریها کاملاً از بین می روند.

سوال ۱۰۵ - حداکثر میزان سرب در مواد غذایی بر حسب استاندارد کشورهای مختلف معمولاً به چه میزان می باشد؟

- الف) 50 ppb ب) 50 ppm ج) 2 ppm د) 20 ppm

سوال ۱۰۶ - ایجاد طعم تلخ در خامه نگهداری شده برای مدت طولانی به علت تجزیه کدام ماده است؟

- الف) آلبومین ب) لاکتوز ج) کازئین د) چربی

سوال ۱۰۷ - کدامیک از باکتریهای زیر در پنیر پاستوریزه بسته بندی شده می تواند مشکل ایجاد کند؟

- الف) کلی آئروژنز ب) استافیلوکوکوس ارئوس ج) کلسترییدیوم تایروبوئیریکم د) لیستریامونوسیتوژنز

سوال ۱۰۸ - کدامیک از اسیدهای غیر آلی زیر بمیزان وسیعی جهت شستشو در کارخانجات شیر بکار می رود؟

- الف) اسید فسفریک ب) اسید سولفوریک ج) اسید کلریدریک د) اسید بوریک

سوال ۱۰۹ - سوختگی ناشی از انجماد که ممکن است در مواد غذایی بروز نماید چگونه نقصی می باشد؟

- الف) یک نقص کیفی غیر میکروبی است.
 ب) یک نقص کیفی میکروبی است.
 ج) یک نقص کمی غیر میکروبی است.
 د) یک نقص کمی میکروبی است.

سوال ۱۱۰ - آلودگی شیر به کدامیک از باکتریهای زیر سبب نامناسب ساختن بافت پنیر در ابتدای فرآیند پنیر سازی

شده و باعث بادکردگی در پنیر می شود؟

- الف) کلی فرم ب) مولد اسید بوتیریک ج) مولد اسید لاکتیک د) مولد اسید پروپیوتیک

سوال ۱۱۱ - شیری که در شرایط بسیار خوب تهیه شده و کیفیت بهداشتی عالی دارد معمولاً کمتر از چند

میکروارگانیزم در هر میلی لیتر دارد؟

- الف) ۵۰۰۰۰۰ ب) ۱۰۰۰۰۰ ج) ۲۰۰۰۰۰ د) ۴۰۰۰۰۰