

سوال ۳۵ - رطوبت نسبی و درجه حرارت نگهداری مناسب برای هویج و کاهو چقدر می باشد؟

الف) ۹۵-۹۰ درصد و صفر درجه سانتیگراد

ب) ۸۵-۸۰ درصد و ۴ درجه سانتیگراد

ج) ۸۵-۸۰ درصد و ۱۰ درجه سانتیگراد

د) ۷۵-۷۰ درصد و صفر درجه سانتیگراد

سوال ۳۶ - کدام سبزی نسبت به بقیه در زمان نگهداری، به سرما مقاوم است؟

الف) گوجه فرنگی      ب) خیار      ج) کلم      د) کاهو

سوال ۳۷ - کدام باکتری در هنگام نگهداری شیر سبب بریده شدن آن می گردد؟

الف) *Alcaligenes viscolactis*

ب) *Alcaligenes metalcaligenes*

ج) *Clostridium butyricum*

د) *Clostridium putrefaciens*

سوال ۳۸ - کدام قارچ زیر باعث ایجاد لکه های سیاه رنگ روی گوشت گاو نگهداری شده در سردخانه می شود؟

الف) فوزاریوم      ب) پنی سیلیوم      ج) کلادوسپوریوم      د) ژئوتریکوم

سوال ۳۹ - کدامیک از ترکیبات زیر به عنوان *Fumigants* جهت گندزدایی غلات و خشکبار و ادویه جات مورد

استفاده قرار نمی گیرد؟

الف) متیل بروماید      ب) اکسیداتیلن      ج) اکسید پروپیلن      د) هیپوکلریت سدیم

سوال ۴۰ - برای از بین بردن تخم حشرات در مواد غذایی بعد از فرایند گندزدایی در غلات و خشکبار از چه روشی

استفاده می شود؟

الف) فیلتراسیون      ب) سانتریفوژ انتولیتز      ج) پرتو دهی      د) هوادهی

سوال ۴۱ - کاربرد اکسیدهای اتیلن و پروپیلن در گندزدایی کدام نوع از مواد غذایی مناسب و مجاز نمی باشد؟

الف) مواد غذایی حاوی قند زیاد

ب) مواد غذایی حاوی رطوبت کم

ج) مواد غذایی حاوی رطوبت زیاد

د) مواد غذایی حاوی پروتئین زیاد

سوال ۴۲ - معمولاً در نگهداری مواد غذایی به ازاء افزایش هر ۱۰ درجه سانتیگراد سرعت واکنش های شیمیایی چند

برابر می شود؟

الف) یک      ب) دو      ج) سه      د) چهار