

سوال ۴۳ - با نگهداری مواد غذایی در معرض نور کدام ویتامین‌ها از بین می‌روند؟

- الف) A و C و B₂ (ب) A و D و B₁ (ج) C و D و B₆ (د) A و C و B₁

سوال ۴۴ - کدام باکتری ایجادکننده فساد توام با گاز در کنسرو سبزی‌ها می‌باشد؟

الف) *Clostridium lentoputrescens*

ب) *Clostridium thermosaccharolyticum*

ج) *Clostridium putrefaciens*

د) *Clostridium perfringens*

سوال ۴۵ - مدت نگهداری سیب زرد لبنانی در شرایط صفر تا یک درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۹۰-۸۵ درصد چند ماه است؟

- الف) ۵ تا ۶ ماه (ب) ۳ تا ۴ ماه (ج) ۶ تا ۷ ماه (د) ۴ ماه

سوال ۴۶ - شرایط نگهداری لاشه ماکیان به روش سرد بر طبق استاندارد ایران برای لاشه طیور تخلیه شده با پوشش غیر قابل نفوذ به آب و بخار به ترتیب از نظر رطوبت نسبی، درجه حرارت و قدرت نگهداری کدام است؟

الف) رطوبت نسبی ۹۰ تا ۹۵ درصد، درجه حرارت صفر تا ۰/۵ + درجه سانتی گراد، ۷ تا ۱۰ روز

ب) رطوبت نسبی ۹۰ تا ۹۵ درصد، درجه حرارت صفر تا ۱ + درجه سانتی گراد، حداکثر ۷ روز

ج) رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۰ درصد، درجه حرارت صفر تا ۱ + درجه سانتی گراد، ۷ تا ۱۰ روز

د) رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۰ درصد، درجه حرارت صفر تا ۱ + درجه سانتی گراد، حداکثر ۷ روز

سوال ۴۷ - در اثر عملیات مختلف قطعه بندی، برش و خرد کردن فرآورده‌های دریایی خام منجمد شده در کارگاه‌های فرآوری احتمال افزایش آلودگی به کدام گروه از میکروارگانیسم‌ها وجود دارد؟

- الف) سودوموناس (ب) آلکالیژنس (ج) فلاوباکتریوم (د) استافیلوکوک

سوال ۴۸ - کدام باکتری باعث لزج و چسبیده شدن پنیر می‌شود؟

- الف) *A. viscolactis* (ب) *A. metalcaligenes* (ج) *C. perfringens* (د) *C. lentoputrescens*

سوال ۴۹ - کدام آنتی اکسیدان زیر در غلظت‌های بالا بوی فنلی در ماده غذایی ظاهر می‌سازد؟

- الف) TBHQ (ب) BHA (ج) BHT (د) گالات‌ها

سوال ۵۰ - برای نگهداری سویه‌های میکروبی از کدام روش خشک کردن استفاده می‌شود؟

- الف) خشک کن انجمادی (ب) خشک کن تونلی (ج) خشک کن با بستر عمیق (د) خشک کن با بستر سیال

سوال ۵۱ - جهت استریل نمودن مواد غذایی که دارای تکه‌های با اندازه بیشتر از یک سانتی متر هستند از کدام روش استفاده می‌گردد؟

الف) تبادلگر حرارتی با تراش سطحی

ب) سیستم تماس مستقیم با بخار

ج) سیستم ژوپیتتر

د) پر کردن داغ