

سوال ۵۲ - منظور از Fouling در فرآیند غلیظ کردن عصاره میوه‌ها کدام است؟

- الف) تشکیل کف (ب) افزایش ویسکوزیته (ج) خوردگی (د) جرم گرفتگی

سوال ۵۳ - کدام سیستم موسوم به وتیتور (Votator) است؟

- الف) فریزهای صفحه‌ای (ب) فریزهای با تراش سطحی (ج) انجماد غوطه وری (د) انجماد کریوژنیک

سوال ۵۴ - کدام واکنش معمولاً به میزان بسیار زیاد در مقادیر بسیار پایین فعالیت آبی صورت می‌گیرد؟

- الف) قهوه‌ای شدن آنزیمی (ب) قهوه‌ای شدن غیر آنزیمی (ج) واکنش‌های هیدرولیز (د) اکسیداسیون چربی

سوال ۵۵ - استفاده از روش ایجاد خلاء به صورت مکانیکی در مورد کدام میوه پیشنهاد نمی‌شود؟

- الف) توت فرنگی (ب) گیلان (ج) زردآلو (د) انگور

سوال ۵۶ - جهت ارزیابی کارایی فرآیندهای حرارتی انجام شده نظیر پاستوریزاسیون حضور کدام باکتری مورد

بررسی قرار می‌گیرد؟

- الف) کلستریدیوم بوتولینوم (ب) کلستریدیوم پاستوریانوم (ج) باسیلوس سوبتیلیس (د) کلیستریدیوم اسپروجنس

سوال ۵۷ - گزینه صحیح کدام است؟

- الف) هدف اصلی از پاستوریزاسیون در مواد غذایی با pH بیشتر از ۴/۵ نابودی میکروب‌های بیماری‌زا است.
 ب) هدف اصلی از پاستوریزاسیون در مواد غذایی با pH کمتر از ۴/۵ نابودی میکروب‌های بیماری‌زا است.
 ج) هدف اصلی از پاستوریزاسیون در مواد غذایی با pH بیشتر از ۴/۵ صرفاً نابود کردن میکروارگانیسم‌های ایجاد کننده فساد در ماده غذایی است.
 د) هدف اصلی از پاستوریزاسیون در مواد غذایی با pH بیشتر از ۴/۵ نابودی میکروارگانیسم‌های ایجاد کننده فساد و آنزیم‌ها در ماده غذایی می‌باشد.

سوال ۵۸ - ماهی حلوا، ماهی سفید و قزل آلا به ترتیب به کدام گروه از ماهیان تعلق دارند؟

- الف) چرب، نیم چرب، کم چرب
 ب) نیم چرب، نیم چرب، چرب
 ج) کم چرب، نیم چرب، چرب
 د) نیم چرب، کم چرب، چرب

سوال ۵۹ - جهت نگهداری مواد غذایی اسیدی ($pH=2.5-4$) از کدام ترکیب زیر استفاده می‌شود؟

- الف) اسید سوربیک (ب) اسید بنزوئیک (ج) اسید استیک (د) اسید پروپیونیک

سوال ۶۰ - کدام گروه از باکتری‌ها می‌توانند اشکالات فراوانی را در تهیه غذاهای کنسروی ایجاد کنند؟

- الف) باسیلوس (ب) فلاوباکتر (ج) میکروکوکوس (د) کورینه باکتریوم