

شیمی مواد غذایی

سوال ۶۱- رنگ قرمز روشن پایدار در گوشت‌های عمل آمده به کدام ترکیب زیر مربوط می‌باشد؟

الف) نیتروزیل میوگلوبین ب) سولفمیوگلوبین ج) همی کروم د) نیتروزیل هموکروم

سوال ۶۲- ماده حاصله پس از جداسدن فیتول از کلروفیل چه نام دارد؟

الف) کلروفیلید ب) فتوفیتین ج) فتوفوربید د) فتوفیسین

سوال ۶۳- کدام ماده زیر در ایران صمغ کتیرا نامیده می‌شود؟

الف) آلژینات ب) تراگانکت ج) کاراگینان د) گوار

سوال ۶۴- pH مناسب برای فعالیت رنین در تولید پنیر کدام است؟

الف) ۳/۵ ب) ۵ ج) ۵/۵ د) ۶/۵

سوال ۶۵- بیشترین درصد فراکسیون‌های گوشت به صورت محلول در آب توسط کدام آنزیم به دست می‌آید؟

الف) بروملائین ب) تریپسین ج) پاپائین د) فیسین

سوال ۶۶- در کدام نوع روغن زیر لیپازهای بسیار فعالی وجود دارند که اگر سریعاً غیر فعال نشوند به سرعت سبب

افزایش میزان اسید چرب آزاد در آن می‌گردند؟

الف) روغن آفتابگردان ب) روغن کنجد ج) روغن سویا د) روغن پالم

سوال ۶۷- پایداری اشکال مختلف ویتامین B6 در برابر حرارت و محیط قلیایی چگونه می‌باشد؟

الف) هر سه شکل این ویتامین در برابر حرارت حساس است ولی در محیط قلیایی با ثبات است.

ب) در محیط قلیایی و در برابر حرارت همه اشکال حساس می‌باشند.

ج) تنها پیریدوکسال در برابر حرارت پایدار بوده و در محیط قلیایی تجزیه می‌شود.

د) اشکال مختلف ویتامین در برابر حرارت پایدار بوده و در محیط قلیایی تجزیه می‌شوند.

سوال ۶۸- کدام ویتامین زیر در اثر حرارت دادن مواد غذایی به میزان قابل توجهی از بین نمی‌رود مگر آنکه

جوشاندن آن در محیط قلیایی صورت گیرد؟

الف) ویتامین B12 ب) فولیک اسید ج) ویتامین B6 د) بیوتین

سوال ۶۹- مهم ترین منبع قابل استفاده آهن کدام ماده غذایی است؟

الف) سویا ب) گوشت ج) گندم د) ذرت

سوال ۷۰- کلسترییدیوم بوتولینوم در کمتر از کدام pH قادر به رشد و تولید سم نمی‌باشد؟

الف) ۳/۵ ب) ۴/۵ ج) ۵/۵ د) ۶/۵