

سوال ۷۱ - استرانسیم ۹۰ شبیه کدامیک از عناصر زیر است؟

- الف) ید ب) پتاسیم ج) کلسیم د) سدیم

سوال ۷۲ - کدام گزینه در مورد هم آگلوتینین ها صحیح می باشد؟

- الف) تمامی هم آگلوتینین ها در اثر حرارت خشک از بین می روند.
 ب) سمی ترین هم آگلوتینین ریسین جدا شده از سویا است.
 ج) لکتین های جدا شده از لوبیای قرمز نسبت به ریسین کرچک سمی تر است.
 د) سمی ترین هم آگلوتینین ریسین جدا شده از روغن کرچک است.

سوال ۷۳ - خطر ابتلا به سرطان در اثر مصرف کدام افزودنی زیر وجود دارد؟

- الف) آسپارتام ب) سوکرالوز ج) آلیتام د) میراکولین

سوال ۷۴ - Mono-/Diglycerides جزو کدام دسته از افزودنی های غذایی قرار می گیرند؟

- الف) Emulsifier ب) Preservative ج) Stabilizer د) موارد الف و ج

سوال ۷۵ - برای استریل نمودن ادویه ها از کدام ماده زیر می توان استفاده نمود؟

- الف) دی اکسید گوگرد ب) سدیم بی سولفیت ج) سدیم سولفیت د) اتیلن اکساید

سوال ۷۶ - کدام دسته از امولسیون کننده ها در صنایع غذایی به میزان وسیعی استفاده می شوند؟

- الف) کاتیونی ب) آنیونی ج) غیر یونی د) آمفوتری

سوال ۷۷ - آزاد شدن کدام اسید زیر پس از تجزیه چربی باعث ایجاد طعم صابونی می شود؟

- الف) اسیدلوریک ب) اسید بوتیریک ج) اسید پروپیونیک د) اسید کاپروئیک

سوال ۷۸ - Sweat like flavor مربوط به گوشت کدامیک از حیوانات زیر است؟

- الف) مرغ ب) گوسفند ج) گاو د) شترمرغ

سوال ۷۹ - کدام اسید چرب زیر ممکن است در ایجاد طعم مخصوص گوشت مرغ پخته شده در آب نقش داشته باشد؟

- الف) اسیدلینولنیک
 ب) اسیدلینولئیک
 ج) اسید آراشیدونیک
 د) اسیدلینولئیک و اسید آراشیدونیک

سوال ۸۰ - در جریان تشکیل ژل کدام عامل زیر برای تولید آن مهمتر است؟

- الف) درجه حرارت ب) pH ج) ماهیت خود ماده د) نیروی مکانیکی

سوال ۸۱ - در نتیجه تجزیه هیدروپراکسیدها و ترکیب رادیکال آلکوکسی با اسید چرب کدام ماده تولید می شود؟

- الف) اسید ب) کتون ج) الکل د) آلدئید