

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	سؤالات امتحان نهایی درس : اصول کنترل کیفیت
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان : ۹۷/۳/۵	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://ace.medu.ir">http://ace.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۷	

ردیف	سؤالات	نمره
۱	درستی یا نادرستی هر یک از عبارات زیر را مشخص کنید. الف) طی روغن کشتی از پنبه دانه، ۱۰ درصد گوسپیول وارد روغن شده و ۹۰ درصد آن وارد کنجاله می گردد. ب) عامل بیماری مسمومیت کلی فرمی، باکتری اشیرشیاکلی می باشد. ج) اگر pH مواد غذایی کمتر از ۴/۶ باشد، نیاز به فرایند حرارتی بالای ۱۰۰ درجه سانتی گراد است. د) در نمودار استخوان ماهی عواملی که احتمالاً سبب به وجود آمدن محصولی نامرغوب می شوند، به طور منظم مورد بررسی قرار می گیرند.	۲
۲	جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید. الف) به مجموعه ویژگی های یک فراورده که در برآورده ساختن نیازهای از پیش تعیین شده موثر است، ..... می گویند. ب) عامل اصلی حفظ بافت و حالت فیزیکی میوه ها و سبزی ها، ..... می باشد. ج) در کنترل کیفیت مواد اولیه بهتر است که از ..... در تولید محصول نهایی استفاده شود، نه کل آزمایش های مربوط به مواد اولیه. د) استانداردهای گروه ۹۰۰۰ را ..... نامیده اند.	۲
۳	به هر یک از سؤالات زیر جواب کوتاه دهید. الف) در صورتی که ماده ی غذایی یک مایع شفاف مانند سرکه یا آب انگور باشد، با چه دستگاهی میزان رنگ آن را اندازه گیری می نمایند؟ ب) اصطکاک داخلی بین لایه های یک سیال یعنی مقاومت آن در برابر جریان را چه می گویند؟ ج) اندازه گیری بریکس (مواد جامد محلول) با چه وسیله ای صورت می گیرد؟ د) از کجا می توان به طور سریع به فساد گوشت و ماهی پی برد؟	۲
۴	گزینه ی مناسب را انتخاب کنید. الف) در چه سال هایی اکثر کارخانجات بزرگ صنایع غذایی در کشورهای پیشرفته ی جهان آزمایشگاه هایی برای حل مسایل فرآوری مواد غذایی بنا نهاده بودند؟ (۱) ۱۹۰۰ تا ۱۹۱۰ (۲) ۱۹۲۰ تا ۱۹۳۰ (۳) ۱۹۴۰ تا ۱۹۵۰ (۴) ۱۹۶۰ تا ۱۹۷۰ ب) کدام یک از گزینه های زیر جزء رنگ های سنتزی نمی باشد؟ (۱) فلوروسین (۲) آزو (۳) اکسید آهن (۴) اندیگو ج) کدام نمونه برداری زمانی انجام می شود که خواص مورد بررسی محصول، نیاز به آزمون ندارد و بسیار بدیهی و واضح است؟ (۱) نمونه برداری صد درصد (۲) نمونه برداری تصادفی ساده (۳) نمونه برداری خوشه ای (۴) نمونه برداری صفر د) برای اندازه گیری سریع رطوبت مواد غذایی پودری شکل از چه دستگاهی استفاده می شود؟ (۱) ترازوی اشعه مادون قرمز (۲) رفراکتومتر (۳) دماسنج با مخزن جیوه ای خشک و مرطوب (۴) ترموکوپل	۲
۵	هر یک از طعم های گروه A مربوط به یکی از مواد گروه B می باشد. آن ها را مشخص کنید. گروه A الف) طعم شیرین ب) طعم ترش ج) طعم تلخ د) طعم شور گروه B ۱) کافئین ۲) ساکاروز ۳) اسیدسیتریک ۴) کلرور سدیم	۲
۶	ویژگی های بافتی به مراحل مختلف فرایند خوردن بستگی دارد، آن مراحل را ذکر کنید.	۱/۵
۷	مراحل اصلی در کنترل کیفیت مواد غذایی شامل کدام موارد می باشد؟	۰/۷۵
۸	آزمون احیای متیلن بلو را توضیح دهید.	۰/۷۵

سؤالات امتحان نهایی درس : اصول کنترل کیفیت	رشته : صنایع غذایی	ساعت شروع : ۸ صبح	مدت امتحان : ۷۰ دقیقه
نام و نام خانوادگی :	سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان : ۹۷/۳/۵	تعداد صفحه : ۲
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۷		مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://acc.medu.ir">http://acc.medu.ir</a>	

ردیف	سؤالات	نمره
۹	از فعالیت‌هایی که در قسمت کنترل مواد اولیه صورت می‌گیرد، دو مورد را بنویسید.	۱
۱۰	وجود کدام آنزیم‌ها در میوه‌جات نشان دهنده‌ی این است که عمل بلانچینگ به خوبی صورت نگرفته است؟	۱
۱۱	چهار مورد از شرایط لازم برای استفاده از مواد افزودنی در صنایع غذایی را بنویسید.	۱
۱۲	منظور از اندوتوکسین چیست؟	۱
۱۳	مقیاس تصویری صورت یا تبسمی را توضیح دهید.	۱
۱۴	دو مورد از اهداف استاندارد کردن مواد غذایی را بیان کنید.	۱
۱۵	دستور ساخت (فرمولاسیون) را تعریف کنید.	۰/۵
۱۶	نمودار پارتو در چه مواردی به کار می‌رود؟	۰/۵
جمع	موفق و سربلند باشید.	۲۰

[www.fiziksara.ir](http://www.fiziksara.ir)

دانلود از سایت فیزیک سرا

راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس : اصول کنترل کیفیت	رشته : صنایع غذایی	ساعت شروع : ۸ صبح
سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان : ۱۳۹۷/۰۳/۰۵	تعداد صفحه : ۱
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۷ مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) درست (ب) درست (ج) نادرست (د) درست	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۲	الف) کیفیت (ب) پکتین (ج) آزمایش های مؤثر (د) گذرنامه های برای صادرات	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۳	الف) کالری متر و یا اسپکتروفوتومتر (ب) ویسکوزیته (ج) رفراکتومتر (د) با استفاده از معرف ابرت	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۴	الف) گزینه ی ۲ (۱۹۲۰ تا ۱۹۳۰) (ب) گزینه ی ۳ (اکسید آهن) (ج) گزینه ی ۴ (نمونه برداری صفر) (د) گزینه ی ۱ (ترازوی اشعه مادون قرمز)	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۵	الف) ۲ (ساکاروز) (ب) ۳ (اسیدسیتریک) (ج) ۱ (کافئین) (د) ۴ (کلور سدیم)	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۶	گاززدن / جویدن / اثرات باقی مانده روی دهان	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۷	کنترل مواد اولیه / کنترل فرایند تولید / کنترل یا بازرسی محصول نهایی	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۸	در این آزمون، ابتدا چند قطره متیلن بلو به شیر اضافه می شود (۰/۲۵ نمره) و سپس، بر اساس این که چه مدت طول بکشد (۰/۲۵ نمره) تا متیلن بلو بی رنگ گردد، می توان به آلودگی شیر پی برد (۰/۲۵ نمره).	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۹	سفارش مواد اولیه مورد نیاز به کشاورزان یا دامداران / کنترل جابجایی و نگهداری مواد اولیه / نمونه گیری از مواد اولیه ی ضروری و انجام آزمایش های مربوط / نپذیرفتن مواد اولیه ای که برای تولید مناسب نیستند. / اجازه ی مصرف مواد اولیه ی مناسب به بخش تولید (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۱۰	آنزیم اکسیداز (۰/۵ نمره) / آنزیم پراکسیداز (۰/۵ نمره)	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۱۱	موجب افزایش کیفیت و ارزش غذایی فرآورده گردد. / به عنوان نگهدارنده بتواند مانع فساد و ضایعات مواد غذایی شود. / باعث بهبود حالت ظاهری مواد غذایی گردیده، پوششی برای مخفی کردن عیب نباشد. / در جهت تهیه ی فرآورده های رژیمی، مورد نیاز اقشاری از جامعه باشد. / باعث سهولت در امر ساخت، بسته بندی، انبار کردن و حمل و نقل گردد. / مقدار ماده ی افزودنی و درجه خلوص آن در حد مجاز و استاندارد اعلام شده باشد. / زیان آور و مسموم کننده نباشد. (چهار مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۲	لیپوپلی ساکارید غشای خارجی باکتری های گرم منفی است که فقط با متلاشی شدن باکتری آزاد می شود (۰/۵ نمره) و در برابر گرما، پایدار است (۰/۵ نمره).	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۱۳	برای ارزیابی مواد غذایی توسط کودکان بیشتر از این مقیاس استفاده می شود (۰/۲۵ نمره). با استفاده از این مقیاس، ارزیاب نظر خود را نه با اعداد یا کلمات (۰/۲۵ نمره)، بلکه به وسیله ی اشکالی که در اختیار وی قرار می گیرد بیان می کند (۰/۲۵ نمره) به طوری که هر شکل نشان دهنده ی احساس ارزیاب نسبت به محصول مورد نظر می باشد (۰/۲۵ نمره).	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۴	تأمین سلامت مصرف کننده / حفظ منافع اقتصادی مصرف کننده / آسان کردن مبادلات داخلی و خارجی / افزایش دانش فنی در تولید مواد غذایی (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)
۱۵	عبارت است از تعیین مقدار مواد غذایی لازم (۰/۲۵ نمره) برای ساختن یک فرآورده غذایی مخصوص (۰/۲۵ نمره).	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
۱۶	برای طبقه بندی (۰/۲۵ نمره) و تعیین فراوانی انواع ضایعات (۰/۲۵ نمره).	(هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰