

باسمه تعالی

مدت امتحان: ۷۰ دقیقه	ساعت شروع: ۱۰ صبح	رشته: صنایع غذایی	سئوالات امتحان نهایی درس: سردخانه و انبار
تعداد صفحه: ۲	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۱۳	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی:
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سئوالات	نمره
۱	جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید. الف) اغلب فعالیت های متابولیکی گیاه در انجام می شود. ب) ظهور کلروفیلز در بافت های گیاهی، با افزایش تولید همراه است. ج) عامل اصلی در سیستم تولید سرما، هستند. د) حساس ترین ماده مغذی نسبت به نور مرئی است که تنها در شیر بصورت آزاد وجود دارد.	۲
۲	صحیح یا غلط بودن جملات زیر را مشخص کنید. الف) گاز اتیلن در میوه های کلایماکتریک موجب شدت تنفس می شود. ب) درب سردخانه باید با حجم آن، نوع کالایی که نگه داری می شود و روش جابه جایی متناسب باشد. ج) آمونیاک در لوله های مسی قابل استفاده نیست و باید در سیستم های تمام استیل به کار رود. د) زرده تخم مرغ نیابستی در پایین تر از 23°C - منجمد یا نگهداری شود تا ژله ای شدن آن افزایش یابد.	۲
۳	گزینه ی صحیح را انتخاب کنید. الف) حد بالای دما برای میوه ها و سبزی های برداشت شده چند درجه می باشد؟ (۱) $20-30^{\circ}\text{C}$ (۲) $5-20^{\circ}\text{C}$ (۳) $30-35^{\circ}\text{C}$ (۴) $20-40^{\circ}\text{C}$ ب) برای جلوگیری از ایجاد لکه های رنگی روی میوه در طول مدت نگه داری در انبار از چه ماده ای استفاده می شود؟ (۱) هیدروکسید سدیم (۲) تری اتانول آمین (۳) دی فنیل آمین (۴) برومین ج) قسمتی از سیستم تولید سرماست که وظیفه جذب گرما از محیط نگهداری مواد غذایی و انتقال آن به مایع سرمازا را بر عهده دارد. (۱) کمپرسور (۲) کندانسور (۳) اواپراتور (۴) شیر انبساط د) گوشت را باید به سرعت پس از کشتار و قبل از جمود نعشی منجمد نمود، زیرا در این صورت در هنگام خروج از انجماد وارد مرحله جمود می شود که نامیده می شود. (۱) تجزیه خود به خودی (۲) جمود در رفع انجماد (۳) هیدرولیز (۴) اتولیز	۲
۴	برای جلوگیری از بار اضافی و ترکیدگی لوله ها، در صورت بالا بودن فشار داخل کندانسور چه باید کرد؟	۰/۵
۵	دو مورد از زیان هایی که به وسیله آفات انباری به غلات وارد می شوند را بیان کنید.	۰/۵
۶	هنگام نگهداری مرکبات در سردخانه، امکان کپک زدگی آنها با کدام کپک بیشتر است؟	۰/۵
۷	برای رفع انجماد مواد غذایی بهتر است از چه روشی استفاده شود؟	۰/۵
۸	محصول پیش از انجماد درون آب غوطه ور می شود یا آب سرد روی آن پاشیده می شود. بدین ترتیب لایه ای نازک از یخ بر روی آن تشکیل می شود. نام این فرآیند چیست؟	۰/۵
۹	از روشهای رایج برفک زدایی سه مورد بنویسید.	۰/۷۵
۱۰	کرایوزن چیست؟	۰/۷۵
۱۱	چهار مورد از روش های سنتی نگه داری مواد غذایی را نام ببرید.	۱
۱۲	سردخانه های هیپوباریک را تعریف کنید.	۱
۱۳	کپک های آلوده کننده ی کره را نام ببرید.	۱
۱۴	اساس کار دماسنج های مقاومتی را توضیح دهید.	۱

ادامه ی سئوالات در صفحه ی دوم

باسمه تعالی

مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	ساعت شروع : ۱۰ صبح	رشته : صنایع غذایی	سئوالات امتحان نهایی درس: سرد خانه و انبار
تعداد صفحه : ۲	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۱۳	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی :
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سئوالات	نمره
۱۵	چرا شیر های انبساط از اهمیت خاصی در سیستم سرمزایی برخوردارند؟	۱
۱۶	گول چیست؟	۱
۱۷	چرا سرد کردن سریع میوه و سبزی پس از برداشت، به حفظ کیفیت محصول کمک می کند؟	۱
۱۸	منظور از عمر حداکثر کیفیت یا HQL چیست؟	۱
۱۹	برای نگهداری ماهی در حالت انجماد چه نکاتی را باید در نظر گرفت؟ دو مورد را بنویسید.	۱
۲۰	تاثیر سرمزدگی بر روی سیب زمینی و لیمو را بنویسید.	۱
جمع	موفق باشید.	۲۰

ساعت شروع: ۱۰ صبح	رشته: صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سئوالات امتحان نهایی درس: سردخانه و انبار
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵/۱۰/۱۳	سال سوم آموزش متوسطه
مرکز سنجش آموزش و پرورش http://aee.medu.ir		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت دی ماه سال ۱۳۹۵

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	(الف) بافت پارانشیم (ب) گاز اتیلن (ج) مواد سرمازا (د) ریپوفلاوین (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۲	(الف) غلط (ب) صحیح (ج) صحیح (د) غلط (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۳	(الف) ۳ (ب) ۳ (ج) ۳ (د) ۲ (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۴	باید گردش کمپرسور را قطع کرد.	۰/۵
۵	زیان های کمی - زیان های کیفی - زیان های بهداشتی (دو مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۶	پنی سیلیوم ایتالیکوم	۰/۵
۷	روش کند	۰/۵
۸	لعاب دادن	۰/۵
۹	برفک زدایی با تغییر فشار ماده سرمازا - برفک زدایی دمایی - برفک زدایی با استفاده از گاز داغ - برفک زدایی با معکوس کردن جریان گاز - برفک زدایی با استفاده از جریان الکتریکی - برفک زدایی مکانیکی - برفک زدایی با شعله (سه مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۷۵
۱۰	گازهای هستند که بر اثر فشار (۰/۲۵)، به مایع تبدیل شده اند (۰/۲۵) و نقطه جوش بسیار پایینی دارند (۰/۲۵).	۰/۷۵
۱۱	نگه داری مواد غذایی زیر خاک - نگه داری به روش قرار دادن مواد غذایی در داخل گاه یا گاه و شن - نگه داری به روش آویزان کردن مواد غذایی به دیوار یا سقف - نگه داری مواد غذایی در سرداب - نگه داری مواد غذایی با استفاده از تبو و کندو (۴ مورد، هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۲	با ایجاد خلا نسبی در داخل انبارها (۰/۵) می توان از غلظت اکسیژن محیط کاست، که به این نوع انبارهای سرد، سردخانه های هیپوباریک می گویند (۰/۵).	۱
۱۳	آلترناریا - اسپرژیلوس - موکور - پنی سیلیوم (هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۴	اساس کار این دماسنج ها بر پایه تغییر مقاومت الکتریکی (۰/۲۵) فلزاتی مانند نیکل، مس (۰/۲۵) و پلاتین می باشد (۰/۲۵).	۱
۱۵	این شیر ها در اصل، مرز بین دو قسمت فشار بالا (۰/۵) و فشار پایین در مسیر مایع سرمازا هستند (۰/۵).	۱
۱۶	از خمیر گل رس که در آن موی بز ریخته اند (۰/۵) حلقه هایی به نام گول ساخته و می گذارند تا خشک شود (۰/۵).	۱
۱۷	زیرا این عمل موجب کاسته شدن (۰/۲۵) واکنش های متابولیکی شده (۰/۲۵) و سبب بالا بردن کیفیت (۰/۲۵) و زمان قابلیت نگه داری محصول می شود (۰/۲۵).	۱
۱۸	مدت زمان ماندگاری در حالت انجماد است (۰/۲۵) به نحوی که ۷۰-۸۰ درصد (۰/۲۵) از افرادی که محصول را از نظر چشایی ارزیابی می کنند (۰/۲۵)، تفاوتی بین محصول منجمد و ماده غذایی منجمد شده قائل نشوند (۰/۲۵).	۱
۱۹	فقط ماهیان با کیفیت بالا را برای انجماد انتخاب کرد - ماهی را پس از یخ زدن برای محافظت در برابر آسیب فیزیکی، آلودگی، اکسیداسیون و تند شدن چربی و از دست دادن آب به ویژه در قیله یا استیک، فراورده بدون پوست آن را یخ پوشی و بسته بندی کرده و به سردخانه منتقل گردد - ماهی منجمد را در دمای C ۱۸- و کمتر نگهداری نمود (۲ مورد، هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۲۰	سیب زمینی: از بین رفتن قدرت سنتز رنگدانه کاروتن (۰/۵) لیمو: ایجاد لکه های قرمز رنگ (۰/۵)	۱
جمع	همکاران گرامی خسته نباشید.	۲۰