

عنوان درس: صنایع قنادی

۱- کدام ماده مانع جامد شدن چربی در سطح شکلات می شود؟

۱. آب پنیر ۲. لاکتوز ۳. اسید لاکتیک ۴. شیر خشک

۲- کدام ماده مانع شکوفه زدن در سطح شکلات نمی شود؟

۱. اسید تارتاریک ۲. اسید لاکتیک ۳. پلی سوربات ۴. شیر خشک

۳- رایج ترین نوع شکر مورد استفاده در شکلات سازی کدام است؟

۱. شکر تکه ای ۲. شکر پودری ۳. شکر یخی ۴. شکر درشت

۴- کدام قند از کریستالیزاسیون جلوگیری می کند؟

۱. لاکتوز ۲. فروکتوز ۳. گلوکز ۴. اینورت

۵- حالت خامه ای در شکلات شیری در چه صورتی کاهش می یابد؟

۱. کاهش نسبت پروتئین ۲. کاهش طعم اسیدی ۳. کاهش چربی ۴. کاهش شیرین کننده

۶- کدام جزو معیارهای ارزیابی دانه کاکائو نیست؟

۱. مقدار پروتئین ۲. درجه تخمیر ۳. مقدار چربی ۴. مقدار پوسته

۷- از آزمون برش دانه کاکائو به چه منظوری استفاده می شود؟

۱. ارزیابی شدت رنگ ۲. ارزیابی طعم ۳. ارزیابی درجه تخمیر ۴. ارزیابی بافت

۸- در فرایند آلكالیزاسیون از چه ماده ای استفاده می شود؟

۱. سوربیتان ۲. کربنات سدیم ۳. اینورت ۴. کاتچین

۹- هدف فرایند داچینگ چیست؟

۱. تسهیل تفکیک پوسته از مغز ۲. تسهیل برشته کردن دانه
۳. تسهیل حلالیت ذرات جامد کاکائو در آب ۴. تسهیل تخمیر و خشک کردن

۱۰- در کدام روش برشته کردن، ابتدا لوبیا پوسته گیری می شود؟

۱. Whole bean roasting ۲. Liquor roasting
۳. Syrup roasting ۴. Nib roasting

۱۱- در کدام مرحله از تهیه شکلات، کوچک و یکنواخت کردن اندازه ذرات انجام می‌شود؟

۱. داچینگ ۲. تمپرینگ ۳. کانچینگ ۴. ریفاینینگ

۱۲- کدام مرحله کانچینگ در دمای 80 درجه سانتی‌گراد انجام می‌شود؟

۱. پودری ۲. مایع ۳. خشک ۴. خمیری

۱۳- مطلوب‌ترین کریستال کره کاکائو در شکلات خوب تمپر شده، کدام هست؟

۱. VI ۲. V ۳. IV ۴. III

۱۴- کدام قند الکلی ویژگی‌های رئولوژیک مشابه ساکاروز در شکلات ایجاد می‌کند؟

۱. مالتیتول ۲. زایلیتول ۳. سوربیتول ۴. ایزومالت

۱۵- رایج‌ترین آسیاب دانه کاکائو کدام هست؟

۱. ساچمه‌ای ۲. ضربه‌ای ۳. دیسکی ۴. استوانه‌ای

۱۶- کدام مرحله سبب تشکیل کریستال‌های با ثبات کره کاکائو در شکلات می‌شود؟

۱. کانچینگ ۲. داچینگ ۳. تمپرینگ ۴. ریفاینینگ

۱۷- کدام عدد فالینگ نامبر برای آرد بیسکویت مناسب‌تر است؟

۱. بیش از 400 ۲. 300 تا 400 ۳. 200 تا 250 ۴. کمتر از 200

۱۸- افزودن متابی سولفیت سدیم چه زمانی به فرمول بیسکوئیت، توصیه می‌شود؟

۱. آرد با پروتئین کم ۲. آرد با پروتئین زیاد ۳. آرد با سبوس زیاد ۴. آرد با سبوس کم

۱۹- در کدام روش شکل‌دهی، خمیر بیسکویت به صورت ورقه‌ای در می‌آید؟

۱. Cutter Moulding ۲. Wire Cutting

۳. Rotary Moulding ۴. Stamping

۲۰- بیسکویت بدون گلوتن برای کدام گروه بیماران مناسب هست؟

۱. سلپاکی و دیابتی ۲. دیابتی و فنیل کتون اوری

۳. سلپاکی و فنیل کتون اوری ۴. سلپاکی، فنیل کتون اوری و دیابتی

۲۱- آرد قوی، چه مشکلی در تولید بیسکویت پیش می‌آورد؟

۱. تاول زدگی
۲. ترک خوردگی
۳. پهن شدگی
۴. کاهش حجم

۲۲- کدام گزینه در خصوص تیرگی رنگ بیسکویت درست است؟

۱. نمک‌های سدیم، کاراملیزاسیون، درصد استخراج کم آرد
۲. نمک‌های آمونیوم، واکنش مایلارد، درصد استخراج زیاد آرد
۳. نمک‌های سدیم، کاراملیزاسیون، درصد استخراج زیاد آرد
۴. نمک‌های آمونیوم، واکنش مایلارد، درصد استخراج کم آرد

۲۳- کدام ماده فرمول کراکر به عنوان خوراک مخمر استفاده می‌شود؟

۱. فسفات دی آمونیوم
۲. ترکیبات کلرور
۳. عصاره مالت
۴. متابی سولفیت سدیم

۲۴- دمای بخش اول فر در مرحله پخت کراکر چقدر است؟

۱. 95
۲. 100
۳. 160
۴. 200

۲۵- کدام گزینه در مورد مراحل تهیه ویفر درست است؟

۱. خمیرسازی، پخت، یخچال‌گذاری، برش، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، خنک کردن، بسته بندی
۲. خمیرسازی، پخت، خنک کردن، برش، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، یخچال‌گذاری، بسته بندی
۳. خمیرسازی، پخت، یخچال‌گذاری، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، خنک کردن، برش، بسته بندی
۴. خمیرسازی، پخت، خنک کردن، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، یخچال‌گذاری، برش، بسته بندی

۲۶- کدام فراورده قنادی شکر و آب بیشتری دارد؟

۱. کیک
۲. بیسکویت
۳. ویفر
۴. کراکر

۲۷- کدام آرد برای تولید کیک مناسب‌تر هست؟

۱. آرد گندم قرمز تابستانه با 10 تا 12 درصد پروتئین
۲. آرد گندم قرمز زمستانه با 10 تا 12 درصد پروتئین
۳. آرد گندم قرمز تابستانه با 7 تا 9 درصد پروتئین
۴. آرد گندم قرمز زمستانه با 7 تا 9 درصد پروتئین

۲۸- در فرمول کدام کیک، مقدار شکر باید بیش از آرد باشد؟

۱. Low Ratio ۲. High Ratio ۳. Chiffon ۴. Pound

۲۹- در کدام روش اختلاط اجزای کیک، ابتدا روغن و شکر با سرعت زیاد مخلوط می‌شوند؟

۱. دو مرحله‌ای ۲. چند مرحله‌ای ۳. بلندینگ ۴. کرم کردن

۳۰- کدام نوع شکر برای تولید شکلات مناسب‌تر هست؟

۱. شکر آمورف ۲. شکر پودری ۳. پودر شکر ۴. شکر یخی

نمبر سوال	باسخ صحيح
1	ج
2	د
3	ب
4	د
5	الف
6	الف
7	ج
8	ب
9	ج
10	د
11	د
12	د
13	ب
14	الف
15	الف
16	ج
17	ج
18	ب
19	ج
20	ج
21	د
22	ب
23	الف
24	ج
25	د
26	الف
27	د
28	ب
29	د
30	الف

۱- چرا آرد بیسکوئیت را بیشتر از گندم های ضعیف و کم پروتئین تولید می نمایند؟

۱. زیرا هرچه گندم سخت تر باشد ، خمیر حاصل از آن مرطوب، شل و وارفته می شود
۲. زیرا هرچه گندم سخت تر باشد، آرد، آب کمتری جذب می کند
۳. زیرا هرچه گندم سخت تر باشد برای تهیه بیسکوئیت از آن روغن و شکر بیشتری لازم است
۴. زیرا خمیر حاصل از گندم ضعیف و کم پروتئین دارای قوام بیشتر و چسبندگی کمتری است

۲- ویژگی های رئولوژیکی خمیر بیسکوئیت کدام است؟

۱. دارای قابلیت کشش و مقاومت به کشش زیاد است
۲. دارای قابلیت کشش و مقاومت به کشش کم است
۳. دارای قابلیت کشش کم و مقاومت به کشش زیاد است
۴. دارای قابلیت کشش زیاد و مقاومت به کشش کم است

۳- برای افزایش قابلیت اتساع خمیر بیسکوئیت کدام روش بی اثر است؟

۱. استفاده از گلوتن غیر فعال
۲. استفاده از متابی سولفیت سدیم
۳. استفاده از دی اکسید گوگرد
۴. استفاده از آنزیم های پروتئولیتیک

۴- درصد استخراج آرد برای بسکوئیت سازی کدام است؟

۱. حدود 97٪
۲. بین 95 تا 97٪
۳. حدود 70 تا 75٪
۴. 20 تا 30٪

۵- عدد فالینگ نامبر برای آرد بیسکوئیت سازی در کدام محدوده مناسب تر است؟

۱. کمتر از 150 ثانیه
۲. بیش از 300 ثانیه
۳. بیش از 400 ثانیه
۴. بین 200 تا 250 ثانیه

۶- چرا نباید از آرد گندم های جوانه زده در تولید بیسکوئیت استفاده کرد؟

۱. زیرا فعالیت آنزیمی چنین آردهایی بالاتر از حد مطلوب است
۲. زیرا فعالیت آنزیمی چنین آردهای کمتر از حد مطلوب است
۳. زیرا در چنین آردهایی بخشی از پروتئین دناتوره شده است
۴. زیرا موجب کاهش pH آرد و سفتی بیش از حد خمیر بیسکوئیت می گردد

۷- دلیل استفاده از آرد چاودار در تولید بیسکوئیت های رژیمی چیست؟

۱. زیرا غنی از آمیلوز است که در معده ژلاتینه و متورم شده و ایجاد احساس سیری می کند
۲. زیرا دارای پنتوزان زیادی است که در معده متورم شده و ایجاد احساس سیری می کند
۳. زیرا هیدرولیز پلی ساکاریدهای آن سریع بوده و احساس سیری طولانی می دهد
۴. زیرا غنی از لسیتین بوده که در معده متورم شده و احساس سیری طولانی می دهد

۸- در بیسکوئیت سازی استفاده از کدامیک از موارد زیر موجب کاهش چسبندگی خمیر می شود؟

۱. پودر آب پنیر
۲. پودر شیر خشک
۳. پودر سفیده تخم مرغ
۴. آرد سویا

۹- کدام گزینه در مورد کاربرد مواد اسیدی کننده در فرمول ساخت بیسکوئیت صحیح است؟

۱. کمک به بیکربنات سدیم در تولید گاز کربنیک
۲. کمک برای بهبود طعم بیسکوئیت
۳. تعدیل pH برای انعقاد گلوتن
۴. نقش عملکردی آن به عنوان بافر

۱۰- عامل ترک خوردن بیسکوئیت کدام است؟

۱. استفاده از قند اینورت
۲. کاهش نمک های آمونیوم
۳. افزایش شکر مصرفی
۴. سرد کردن در شرایط نامناسب

۱۱- در تهیه کراکر برای بهبود بافت و پوک شدن آن از کدام گزینه استفاده می گردد؟

۱. مخمر یا خمیر مایه
۲. هوا دادن خمیر
۳. تزریق گاز ازت به داخل خمیر
۴. استفاده از آرد سمولینا

۱۲- به چه دلیل در تولید کراکر استفاده از آرد با گلوتن قوی ضروری است؟

۱. جلوگیری از تغییر رنگ کراکر
۲. جلوگیری از ترک خوردن بافت کراکر
۳. به دلیل کاربرد تخمیر در تولید کراکر
۴. کاهش مصرف شکر و روغن مصرفی

۱۳- استفاده از آرد ضعیف در تولید ویفر کدام گزینه را سبب می شود؟

۱. بافت ویفر سفت و سخت می گردد
۲. بافت ویفر بیش از حد شکننده می شود
۳. مقدار روغن و شکر مصرفی افزایش می یابد
۴. بافت آن درشت با دیواره ضخیم می گردد

۱۴- آرد مناسب برای تولید ویفر کدام است؟

۱. آرد دارای قوت متوسط
۲. آرد بسیار قوی
۳. آرد قوی
۴. آرد ضعیف

۱۵- استفاده از کدام گزینه در تولید ویفر مناسب نمی باشد؟

۱. روغن ذرت ۲. روغن بادام زمینی ۳. روغن آفتابگردان ۴. روغن جامد

۱۶- هدف اصلی از کاربرد ترکیباتی مانند بی کربنات آمونیوم و سدیم در فرمول تولید ویفر چیست؟

۱. بهبود عطر طعم ۲. جلوگیری از ترک خوردن نان ویفر
۳. ایجاد بافت اسفنجی ۴. سهولت جدا شدن نان ویفر از سطح فر

۱۷- کدام گزینه در ارتباط با تأثیر کلرینه کردن آرد مورد استفاده در تهیه کیک صحیح نمی باشد؟

۱. رنگبری از آرد و بهبود کیفیت کیک ۲. بسته شدن سریع کیک در فر
۳. افت حجم کیک در فر ۴. کاهش دمای ژلاتینه شدن نشاسته

۱۸- کدام گزینه در ارتباط با نقش روغن در کیک سازی صحیح نمی باشد؟

۱. کمک به ایجاد بافت اسفنجی ۲. تأخیر در بیات شدن بافت کیک
۳. تردی کیک و بهبود طعم آن ۴. کاهش درجه کاراملیزه شدن خمیر کیک

۱۹- کدام گزینه موجب کاهش حجم کیک می گردد؟

۱. همراه بودن روغن با امولسیفایر ۲. کم بودن مقدار تخم مرغ مصرفی
۳. بالا بودن مقدار پودر نانوائی ۴. کم بودن مقدار کل مایعات در فرمول

۲۰- دلیل صاف بودن سطح کیک چیست؟

۱. استفاده از شکر در مقادیر بیش از حد نیاز ۲. بالا بودن مقدار پودر نانوائی
۳. بالا بودن مقدار تخم مرغ مصرفی ۴. بالا بودن دمای فر

۲۱- کدام گزینه در ایجاد حالت دانه ای در بافت کیک مؤثر است؟

۱. داغ بودن فر ۲. کم بودن مقدار روغن
۳. کم بودن مقدار پودر نانوائی ۴. کم بودن مقدار خمیر برای قالب کیک

۲۲- کدام گزینه جزء اهداف مرحله تخمیر دانه های کاکائو نمی باشد؟

۱. سهولت جداسازی پوسته از مغز دانه ۲. بهبود طعم محصول
۳. تغییر رنگ دانه ها ۴. یکنواخت کردن اندازه ذرات

۲۳- بو دادن دانه های کاکائو جهت تولید شکلات تیره در کدام دما انجام می گیرد؟

۱. 95 تا 110 درجه سانتیگراد
۲. 120 تا 130 درجه سانتیگراد
۳. 50 تا 80 درجه سانتیگراد
۴. بالای 200 درجه سانتیگراد

۲۴- هدف از مرحله **winning** در شکلات سازی چیست؟

۱. بو دادن دانه های کاکائو
۲. تخمیر دانه های کاکائو
۳. جدا کردن پوسته از دانه های کاکائو
۴. تمیز کردن و شستشوی دانه های کاکائو

۲۵- دمای مناسب جهت آسیاب کردن دانه های کاکائو کدام است؟

۱. 70 درجه سانتیگراد
۲. بالای 70 درجه سانتیگراد
۳. کمتر از 20 درجه سانتیگراد
۴. 35 درجه سانتیگراد

۲۶- هدف اصلی از مرحله **Refining** در شکلات سازی چیست؟

۱. جدا کردن پودر کاکائو از کره کاکائو
۲. یکنواخت کردن و کاهش اندازه ذرات کاکائو
۳. کاهش ویسکوزیته کره کاکائو
۴. جدا کردن پوسته از دانه کاکائو

۲۷- حذف اسید استیک حاصل از مرحله تخمیر و رطوبت اضافی دانه های کاکائو در کدامیک از مراحل زیر انجام می گیرد؟

۱. councing
۲. Refining
۳. winning
۴. Roasting

۲۸- کدام گزینه از اهداف مرحله تمپر کردن **Tempering** در شکلات سازی نیست؟

۱. ایجاد کریستال های با ثبات کره کاکائو
۲. جلوگیری از نشت چربی روی سطح شکلات
۳. جدا کردن پودر کاکائو از کره کاکائو
۴. سهولت تبدیل فرم مایع به فرم جامد در کره کاکائو

۲۹- منظور از پدیده **bloom** در شکلات چیست؟

۱. پوشاندن سطح محصولاتی نظیر ویفر یا بیسکوئیت با لایه ای از شکلات
۲. احساس حالت لزج slimy روی زبان پس از مصرف شکلات
۳. احساس حالت زبر و سنگ ریزه مانند روی زبان و زیر دندان پس از مصرف شکلات
۴. پیدایش لکه های سفید شکوفه مانند یا مایل به رنگ تیره روی سطح شکلات

۳۰- پدیده **Fat bloom** در شکلات در اثر نقص در اجرای کدامیک از مراحل زیر رخ می دهد؟

۱. winning
۲. Tempering
۳. Roasting
۴. Bean Cleaning

شماره سوال	پاسخ صحيح
1	ج
2	د
3	الف
4	ج
5	د
6	الف
7	ب
8	الف
9	الف
10	د
11	الف
12	ج
13	ب
14	الف
15	د
16	ج
17	ج
18	د
19	ب
20	الف
21	ب
22	د
23	ب
24	ج
25	د
26	ب
27	الف
28	ج
29	د
30	ب

۱- کاکائوی مورد استفاده در پوشش‌های شکلاتی چند درصد چربی دارد؟

۱. ۹ تا ۱۲ ۲. ۲۲-۳۰ ۳. ۸ تا ۳۲ ۴. ۱۲ تا ۲۲

۲- کدام ویژگی کره کائو سبب بروز شکوفه چربی می‌شود؟

۱. تلخی ۲. گسی ۳. پلی مورفی ۴. رنگ

۳- فرایند تمپرینگ مانع بروز چه عیبی در شکلات می‌شود؟

۱. تلخی ۲. گسی ۳. بدرنگی ۴. شکوفه چربی

۴- استفاده از سیترم در فرمول شکلات چه اثری دارد؟

۱. کاهش عدد اسیدی و کاهش پراکسید ۲. افزایش عدد اسیدی و افزایش پراکسید

۳. کاهش عدد اسیدی و افزایش پراکسید ۴. افزایش عدد اسیدی و کاهش پراکسید

۵- کدام قند برای شیرین کردن فرآورده‌های مخصوص بیماران دیابتی مناسب است؟

۱. اینورت ۲. فروکتوز ۳. ساکاروز ۴. گلوکز

۶- پروتئین‌های شیر سبب کدام ویژگی شکلات می‌شوند؟

۱. بافت خامه‌ای ۲. بو ۳. رنگ تیره ۴. طعم شیرین

۷- کدام ترکیب نقشی در سلامتی بخشی شکلات ندارد؟

۱. کاتچین ۲. پروسیانیدین ۳. اپی کاتچین ۴. کره کاکائو

۸- کدام جزء معیارهای ارزیابی دانه کاکائو نیست؟

۱. مقدار چربی ۲. مقدار پروتئین ۳. درجه تخمیر ۴. درصد پوسته

۹- علت نامناسب بودن دانه های کاکائوی کوچکتر چیست؟

۱. چربی کمتر ۲. پوسته کمتر ۳. قیمت بیشتر ۴. وزن بیشتر

۱۰- فرایند قلیایی کردن دانه کاکائو چه نام دارد؟

۱. بو دادن ۲. داجینگ ۳. تخمیر ۴. لیکور

۱۱- مهمترین هدف برشته کردن دانه های کاکائو چیست؟

۱. کاهش میکروارگانیزم ها ۲. حذف پوسته

۳. توسعه عطر و طعم و رنگ ۴. کاهش رطوبت

۱۲- مقدار چربی کیک کاکائوی کم چرب چقدر است؟

۱. ۱۰ تا ۱۲ ۲. ۱۰ تا ۲۴ ۳. ۲۲ تا ۲۴ ۴. ۲۴ تا ۳۰

۱۳- کدام گزینه در مورد مرحله کانچینگ خشک درست است؟

۱. چهار ساعت در ۵۰ درجه سانتی گراد
۲. دو ساعت در ۵۰ درجه سانتی گراد
۳. دو ساعت در ۸۰ درجه سانتی گراد
۴. چهار ساعت در ۸۰ درجه سانتی گراد

۱۴- چربی های ضد شکوفه زنی چه عملی انجام می دهند؟

۱. تبدیل فرم ۵ به ۴ را کند می کنند
۲. تبدیل فرم ۴ به ۵ را کند می کنند
۳. تبدیل فرم ۶ به ۵ را کند می کنند
۴. تبدیل فرم ۵ به ۶ را کند می کنند

۱۵- دستگاه پوسته گیر دانه کاکائو چه نقش دارد؟

۱. کاهش بار میکربی ۲. کاهش سایش آسیاب ۳. کاهش آلودگی ۴. همه موارد

۱۶- در کدام مرحله نیاز به تعبیه هواکش برای خروج مواد فرار هست؟

۱. کانچینگ ۲. داجینگ ۳. تمپرینگ ۴. ریفاینینگ

۱۷- در کدام مرحله شکلات سازی از گرم کردن و سرد کردن به تناوب استفاده می شود؟

۱. ریفاینینگ ۲. تمپرینگ ۳. کانچینگ ۴. داجینگ

۱۸- بعد از ریخته شدن شکلات در قالب چه کاری انجام می شود؟

۱. بسته بندی برای حفاظت ۲. لرزاندن به منظور خروج هوا
۳. هوادهی به منظور سرد شدن ۴. حرارت دهی برای حذف رطوبت

۱۹- کدام گزینه در مورد استفاده از شکر زبر در تولید بیسکویت درست است؟

۱. بروز لکه های رنگی در سطح ۲. تسهیل کرم شدن با روغن
۳. راحتی حل شدن در آب ۴. بهبود فرآیند تخمیر

۲۰- کدام گزینه علت تردی بافت بیسکویت نیست؟

۱. شبکه گلوتن ضعیف ۲. آرد قوی
۳. کاهش ژله ای شدن نشاسته ۴. روغن فرمول خمیر

۲۱- هدف استفاده از مواد اسیدی کننده در تولید بیسکویت کدام است؟

۱. تسهیل تشکیل امولسیون
۲. کاهش مصرف نمک
۳. بهبود SFI
۴. تسهیل تولید گاز کربنیک

۲۲- کدام تغییر در مرحله پخت بیسکویت رخ نمی‌دهد؟

۱. افزایش رنگ
۲. افزایش ارزش غذایی
۳. افزایش تخلخل
۴. کاهش رطوبت

۲۳- کدام گزینه سبب ترک خوردن بیسکویت می‌شود؟

۱. کاهش قند فرمول
۲. افزودن لسیتین
۳. سرد کردن تدریجی
۴. افزایش سیروپ

۲۴- علت سفتی بیسکویت کدام است؟

۱. بیکربنات سدیم زیاد
۲. روغن زیاد
۳. آرد قوی
۴. شکر زیاد

۲۵- در فرمول تهیه خمیر کراکر، فسفات دی آمونیوم چه نقشی دارد؟

۱. بافر
۲. گلوتن شکن
۳. امولسیفایر
۴. حجم دهنده

۲۶- مراحل تهیه کراکر کدام است؟

۱. تهیه خمیر، تهیه اسفنج خمیر، شکل دادن، برش، پخت، سرد کردن، بسته‌بندی
۲. تهیه اسفنج خمیر، تهیه خمیر، شکل‌دهی، برش، پخت، بسته‌بندی، سرد کردن
۳. تهیه خمیر، تهیه اسفنج خمیر، شکل دادن، برش، پخت، بسته‌بندی، سرد کردن
۴. تهیه اسفنج خمیر، تهیه خمیر، شکل‌دهی، برش، پخت، سرد کردن، بسته‌بندی

۲۷- کدام فرآورده قنادی از نوع Wirecut است؟

۱. کراکر
۲. کیک
۳. بیسکوئیت
۴. ویفر

۲۸- مقدار شکر فرمول نان ویفر چقدر است؟

۱. کمتر از ۷۵٪ آرد
۲. حدود ۲۰٪ آرد
۳. حدود ۷۵٪ آرد
۴. کمتر از ۲۰٪ آرد

۲۹- کدام جزء فرمول نان ویفر نیست؟

۱. لسیتین
۲. مخمر
۳. بی کربنات آمونیوم
۴. جوش شیرین

۳۰- کدام گزینه در مورد مراحل تهیه ویفر درست است؟

۱. خمیرسازی، پخت، یخچال گذاری، برش، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، خنک کردن، بسته بندی
۲. خمیرسازی، پخت، یخچال گذاری، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، خنک کردن، برش، بسته بندی
۳. خمیرسازی، پخت، خنک کردن، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، یخچال گذاری، برش، بسته بندی
۴. خمیرسازی، پخت، خنک کردن، برش، افزودن مغزی، تهیه ساندویچ، یخچال گذاری، بسته بندی

شماره سوال	پاسخ صحیح
1	الف
2	ج
3	د
4	الف
5	ب
6	الف
7	د
8	ب
9	الف
10	ب
11	ج
12	الف
13	ب
14	د
15	د
16	الف
17	ب
18	ب
19	الف
20	ب
21	د
22	ج
23	الف
24	ج
25	الف
26	د
27	د
28	ج
29	ب
30	ج

۱- درجه معادل دکستروز نشانه چیست؟

۱. مقدار شیرینی شربت گلوکز نسبت به شربت اینورت
۲. مقدار شیرینی شربت گلوکز نسبت به شربت فروکتوز
۳. مقدار شیرینی شربت فروکتوز نسبت به شربت ساکاروز
۴. مقدار شیرینی شربت گلوکز نسبت به شربت ساکاروز

۲- ترکیب سلامتی بخش شکلات کدام است؟

۱. چربی، اپی کاتچین، کاتچین
۲. اپی کاتچین، کاتچین، پروسیانیدین
۳. شکر، چربی، آنتی اکسیدان
۴. شکر، پروسیانیدین، امولسیفایر

۳- کدامیک از ویژگی های آرد بیسکویت می باشد؟

۱. رطوبت آرد ۱۵ درصد است
۲. میزان پروتئین آرد کم است
۳. از گندم های قوی تولید می شود
۴. هرچه آرد تیره تر باشد مناسب تر است

۴- کدام اسید در تهیه بیسکویت کاربرد بیشتری دارد؟

۱. اسید مالیک
۲. اسید تارتاریک
۳. اسید بنزوئیک
۴. اسید پروپیونیک

۵- علت تغییر رنگ بیسکویت در مرحله پخت چیست؟

۱. تغییرات دما
۲. فعالیت آنزیمی
۳. واکنش مایلارد
۴. کاهش رطوبت

۶- از چه نوع روغنی در تولید ویفر استفاده می شود؟

۱. روغن کنجد
۲. روغن جامد
۳. روغن آفتابگردان
۴. روغن زیتون

۷- به چه علت از نمک در تهیه کیک استفاده می شود؟

۱. یکدست شدن بافت کیک
۲. حبس شدن هوا در لابلای بافت کیک
۳. تیره شدن بافت کیک
۴. کاهش درجه کاراملیزاسیون

۸- حالت اسفنجی در کیک چگونه ایجاد می شود؟

۱. تعیین دمای مناسب در حین پخت
۲. فشار بخار ایجاد شده در فر
۳. رطوبت مناسب در حین پخت
۴. خارج کردن حباب هوا طی فرایند پخت

۹- متداولترین کیک کدام است؟

۱. chiffon cake
۲. pound cake
۳. foam cake
۴. layer cake

۱۰- کرم کردن کیک در چه دمایی مناسب است؟

۱. ۲۰ ۲. ۳۰ ۳. ۲۵ ۴. ۴۰

۱۱- جدا کردن پودر کاکائو از کره کاکائو به چه روشی انجام می شود؟

۱. روش غلطکی ۲. پرس ساده ۳. آسیاب کردن ۴. روش حلال

۱۲- کدام مورد در پدیده suger bloom موثر نیست؟

۱. رطوبت شکلات ۲. نامناسب بودن عمل تمپر کردن
۳. رطوبت اضافی شکر ۴. رطوبت هوا

۱۳- پودر کاکائو تیره در اثر کدام فرآیند تهیه می شود؟

۱. Dutching ۲. SUS ۳. Pgpr ۴. palatability

۱۴- تحت چه شرایطی میتوان پودر کاکائو را به مدت طولانی تری نگهداری کرد؟

۱. رطوبت نسبی انبار نگهداری کمتر از ۵۰٪ باشد.
۲. دمای محل نگهداری یکنواخت و در محدوده ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتیگراد باشد.
۳. رطوبت نسبی انبار نگهداری بین ۶۰ تا ۷۵ درصد ثابت نگه داشته شود.
۴. دمای محل نگهداری یکنواخت و کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد باشد.

۱۵- طبق تعریف استاندارد کشورهای اروپایی، چه فراورده هایی معادل کره کاکائو شناخته می شوند؟

۱. میزان SUS آنها کمتر از ۶۵٪ باشد.
۲. کل درصد اسیدهای چرب اشباع آن بیشتر از ۴۵٪ باشد.
۳. درصد اسید لوریک آن بیشتر از ۱٪ باشد.
۴. درصد اسید چرب غیراشباع با ۲ پیوند دوگانه یا بیشتر معادل ۵٪ یا کمتر باشد.

۱۶- برای جلوگیری از چسبیدن فراورده های کاکائو به سطوح تولید و بسته بندی از چه فرایندی استفاده می شود؟

۱. معلق کنندگی ۲. چرب کنندگی ۳. کریستالیزاسیون ۴. مرطوب کنندگی

۱۷- امولسیفایرها چه موادی هستند و از چه گروههایی تشکیل شده اند؟

۱. موادی هستند که باعث افزایش میزان کشش سطحی بین فاز چربی و آب فراورده غذایی می شوند. آب گریزها-چربی گریزها
۲. موادی هستند که باعث ایجاد خاصیت چسبندگی بین ذرات معلق محلول شده و سبب ته نشینی آنها میشوند. رسوب دهنده ها
۳. موادی هستند که سطوح فعال دارند، باعث ایجاد پراکندگی و پخش موادی که غیرقابل امتزاجند میشوند. آب دوست- چربی دوست
۴. موادی هستند که با املاح و نمک های موجود در محلول واکنش اکسیداسیون یا احیا انجام میدهند. رسوب دهنده ها

۱۸- کدام قند مونو ساکارید بود و در میوه های تازه و عسل یافت میشود؟

۱. فروکتوز
۲. ساکارز
۳. گلوکز
۴. لاکتوز

۱۹- شیر بدون چربی منهای کازئین (پروتئین) که غنی از لاکتوز و مواد معدنی است، چه نام دارد؟

۱. شیرخشک
۲. آب پنیر
۳. سرشیر
۴. دوغ

۲۰- برای تهیه کدام نوع شکلات صنعتی از دانه های کاکائوی به طور مختصر برشته شده ساحل عاج استفاده میشود که عطر و طعمی متوسط و مشخص آجیلی دارد؟

۱. شکلات نیمه شیرین با کیفیت بالا
۲. شکلات تلخ
۳. شکلات شیری
۴. شکلات شیری روشن

۲۱- در فرایندهای تهیه شکلات عملیات ریفاینینگ کدام است؟

۱. قالب گیری مواد و خروج از قالب
۲. مخلوط و خمیری کردن مواد
۳. یکنواخت کردن و کاهش اندازه ذرات
۴. اضافه کردن عطر و طعم مطلوب به محصول

۲۲- کدام گزینه از مراحل کانچینگ در فرایند تولید شکلات است؟

۱. کانچینگ خشک-۲ ساعت در دمای ۵۰ درجه سانتیگراد
۲. کانچینگ خمیری-۴ ساعت در دمای ۸۰ درجه سانتیگراد
۳. کانچینگ مایع-۱ ساعت با کاهش تدریجی دما از ۸۰ به ۴۵ درجه سانتیگراد
۴. کانچینگ بخار-۳ ساعت با افزایش تدریجی دما از ۱۰۰ به ۱۵۰ درجه سانتیگراد

۲۳- مطلوب ترین و پایدارترین فرم کریستالی کره کاکائو در شکلات خوب تمپر شده کدام است؟

۱. فرم V بتا ۲
۲. فرم II آلفا
۳. فرم II بتا پریم
۴. فرم V بتا ۱

۲۴- کدامیک از عیوب زیر در شکلات در اثر شرایط ضعیف انبارداری (رطوبت بالا) یا جا به جایی سریع محصول از محیطی با دمای پایین به دمای بالا اتفاق می افتد؟

۱. شکوفه چربی
۲. ذوب شدن
۳. کلوخه ای شدن
۴. شکرک زدن

۲۵- بخش اعظم کاکائوی دنیا به وسیله کدام نوع از آسیاب ها خرد میشوند (این آسیاب ها تنها می توانند بر روی مایع عمل کنند)؟

۱. آسیاب های ساچمه ای
۲. آسیاب های ضربه ای
۳. آسیاب های دیسکی
۴. آسیاب های پرسی

نمبر سوال	ياسخ صحیح
1	د
2	ب
3	ب
4	الف
5	ج
6	ج
7	د
8	ب
9	د
10	الف
11	د
12	ب
13	الف
14	الف
15	د
16	ب
17	ج
18	الف
19	ب
20	د
21	ج
22	د
23	الف
24	د
25	الف