

قسمتی از سوالات تغذیه در دوران های مختلف زندگی و بیماری های ناشی از سوءتغذیه

- چه درجه حرارتی برای نگهداری و ذخیره مواد غذایی کنسرو شده و بی آب شده (dehydrated) به مدت ۳ تا ۵ سال پیشنهاد شده است؟

الف . ۸

☒ ب . ۴

ج . صفر

د . ۱-

- به ترتیب زمان مانده و درجه حرارت لازم برای از بین بردن اشکال رویشی کلستریدیوم بوتوبینیوم چقدر می باشد؟

☒ الف . ۱۵-۱۰ دقیقه 80°C

ب . ۱۵-۱۰ دقیقه و 65°C

ج . ۳۰-۲۵ دقیقه و 80°C

د . ۳۰-۲۵ دقیقه و 65°C

- حداکثر دمای لازم بر حسب درجه سانتیگراد برای نگهداری مناسب مواد غذایی خشک به مدت حداکثر شش ماه چقدر می باشد؟

الف . ۱۵

ب . ۲۳

☒ ج . ۳۸

د . ۴۲

- برای نگهداری و ذخیره مناسب میوه ها خشک به ترتیب درجه حرارت و رطوبت نسبی مناسب چقدر است؟

الف . 4°C _ و ۷۵ درصد

ب. 4°C _ و ۵۵ درصد ☒

ج. 6°C _ ۳ و ۷۵ درصد

د. 3°C _ ۶ و ۵۵ درصد

- در صورتیکه از نو مصنوعی در اتاق های نگهداری مواد غذایی خشک استفاده شود میزان شدت روشنایی چند فوت - کاندل است؟

الف. ۱۰-۲۰ ☒

ب. ۲۰-۳۰

ج. ۳۰-۴۰

د. ۴۰-۵۰

- فاصله مناسب بین قفسه ها و دیوارهای اتاق های نگهداری مواد غذایی به منظور ایجاد راهروی مناسب ۹ چند فوت است؟

الف. ۲/۵

ب. ۳/۵ ☒

ج. ۴/۵

د. ۶/۵

- به منظور ارزیابی مدیریت بهداشتی مناسب تمامی اماکن تهیه مواد غذایی حداقل دوره نمونه برداری چقدر می باشد؟

الف. هر سال یک بار ☒

ب. سالی یکبار

ج. سالی ۳ بار

د. سالی ۶ بار