

قسمتی از سوالات استخدامی: هنرآموز صنایع مواد غذایی (فراوری گیاهان دارویی و خشکبار)

- مرحله آخر از مراحل تولید میوه خشک کدام است؟

- الف) انبارش
- ب) بسته بندی
- ج) کنترل کیفی محصول نهایی ☒
- د) سورتینگ

- کدام مورد جز گروه «غیر کلیماکتريك» نمیباشد؟

- الف) گیلان
- ب) آلبالو
- ج) پرتقال
- د) هلو ☒

- شدت تنفس محصول با دوره نگهداری آن

- الف) رابطه عکس دارد. ☒
- ب) رابطه مستقیم دارد.
- ج) بستگی به دما دارد.
- د) رابطه ای ندارد.

- در تیزآبی کردن انگور:

- الف) در روش سرد انگورها به مدت ۲-۳ دقیقه درون محلول تیزآب که در دمای محیط قرار دارد، غوطه ور میشوند.
- ب) در روش داغ انگورها برای مدت ۲-۳ ثانیه درون محلول تیزآب با دمای حدود ۹۰ درجه فرو برده میشوند.
- ج) پس از تیزآبی کردن می توان محصول را در معرض گاز SO_2 هم قرارداد.
- د) همه موارد صحیح است. ☒

- کدام مورد در مورد «ترکیبات فیبری» قابل قبول نیست؟

- الف) در سبزیها مقدار زیادی ترکیبات فیبری وجود دارد.
- ب) فیبرها به دو گروه محلول و نامحلول در آب تقسیم می شوند.
- ج) وظیفه فیبرهای نامحلول ، تاخیر در تخلیه معده است. ☒
- د) ترکیبات فیبری برای انسان قابل هضم نیستند.

- کدام مورد، به مقدار قابل توجه در جعفری وجود دارد؟

الف) ویتامین A

ب) ویتامین D

ج) ویتامین B

د) آهن ☒

- «لینولئیک اسید» در کدام مورد وجود دارد؟

الف) پسته

ب) میوه خشک

ج) بادام

د) گردو ☒

- عملیات سفید کردن، در کدام مغز آجیل انجام می گیرد؟

الف) مغز پسته

ب) مغز گردو

ج) مغز بادام ☒

د) مغز فندق

- در تولید عرقیات گیاهی ، عملیات شستشوی مواد اولیه در کدام مرحله انجام ی شود ؟

الف) قبل از ورود به درون دستگاه تقطیر ☒

ب) بعد از ورود به دستگاه تقطیر

ج) شستشو در تولید عرقیات گیاهی لازم نیست.

د) شست و شو همزمان با تقطیر انجام می شود.

- در عملیات کنترل کیفی عرقیات، خالص بودن عرقیات اسانس دار چگونه مشخص میشود ؟

الف) از غلیظ بودن

ب) از رقیق بودن

ج) چرب بودن ☒

د) فاقد ذرات معلق بودن