

قسمتی از سوالات استخدامی: هنر آموز صنایع مواد غذایی (تولید فرآورده های لبنی)

- چند درصد از حجم شیر را گازهای مختلف تشکیل می دهند؟

الف) ۵ تا ۷ درصد

ب) ۴ تا ۶ درصد

☒ ج) ۶ تا ۸ درصد

د) ۵ تا ۸ درصد

- صافی های شیر در کدام قسمت دستگاه قرار می گیرند؟

الف) بعد از پمپ

☒ ب) قبل از پمپ

ج) قبل از مسیر لوله های انتقال

د) بعد از مسیر لوله های انتقال

- دستگاه های کلاریفایر کدام مورد را از شیر جدا می کنند؟

الف) گلبولهای سفید خون

ب) چرک و آلودگی ها

ج) سلول های پستانی

☒ د) همه موارد

- کدام مورد بیشترین اثر را بر روی ویژگی های بافتی بستنی دارد؟

الف) شیر

ب) شکر



ج) چربی

د) خامه

- باعث کاهش نقطه ذوب بستنی می شود و در نتیجه بافت بستنی نرم می شود.

الف) پروتئین

ب) چربی



ج) لاکتوز

د) شیرین کننده ها

د) پایدار کننده ها

- به اختلاط پایدار دو مایع غیر قابل حل در یکدیگر چه گفته می شود؟



الف) امولسیون

ب) سوسپانسیون

ج) مخلوط ناهم گن

د) کلویید

- ماده اولیه کره سازی است.

الف) شیر

ب) ماست



ج) خامه

د) دوغ