

قسمتی از سوالات استخدامی کنترل کیفیت مواد خوراکی و آشامیدنی

- برای تعیین ویسکوزیته و قوام خمیر از کدام روش استفاده می شود؟

الف . دستگاه فاینوگراف ☒

ب . ویسکومتر

ج . استوانه محرک

د . روش ته نشین وزنه در خمیر

- محلول کلوئیدی که محیط اصلی مایع باشد و مقداری گاز در آن پراکنده شود. نامیده می شود.

الف . ژل

ب . آئروسل مایع

ج . امولسیون

د . کف ☒

- هموژنیزه کردن و یا در هم شکستن گلبول های چربی شیر برای جلوگیری از جمع شدن آنها روی سطح کدامیک از روش های امولسیون است؟

الف . روش پراکندگی

ب . روش همگن کردن ☒

ج . روش آسیای کلوئیدی روتر

د . تکان دادن تناوبی

- روش های ارگانولپتیک کدام یک از روش های زیر است ؟

الف . بررسی ساختار شیمیایی مواد غذایی

ب . بررسی منشاء ارگانیک مواد غذایی

ج . ارزیابی حسی مواد غذایی ☒

د . ارزیابی ترکیب شیمیایی و طعم مواد غذایی

- چه زمانی طعم تلخ ایجاد می شود؟

الف . حضور یون کلراید و سولفات آهن

ب . حضور کافئین و آلکالوئیدها مانند کینین ☒

ج . حضور ساخارین و آسپارتام

د . حضور یون های کلیراید سولفات و نیترات

- از کدام گروه ارزیابی حسی جهت از مون های حسی دقیق و رسمی استفاده می شود؟

الف . گروه ارزیابی حسی غربالگر

ب . پانل متخصصین

ج . پانل خبرگان ☒

د . پانل پذیرش

- احتمال انتقال آلودگی های محیط زیست در کدام دسته از موارد غذایی بیشتر است؟

الف . مواد نیمه آماده

ب . مواد غذایی با منشاء دامی ☒

ج . مواد غذایی با منشاء گیاهی

د . مواد افزودنی