

ساعت شروع : ۸ صبح	مدت امتحان : ۷۰ دقیقه	رشته : صنایع غذایی	سؤالات امتحان نهایی درس : سرخانه و انبار
تاریخ امتحان: ۹۸/۳/۱۱	تعداد صفحه: ۱	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی:
مرکز سنجش و پایش کیفیت آموزشی http://aee.medu.ir			دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۸

ردیف	سؤالات	نمره
۱	<p>در هریک از عبارات زیر گزینه‌ی صحیح را انتخاب کنید.</p> <p>الف) دماسنجهای فعال و کنترل کننده‌ای هستند که با خاموش و روشن کردن کمپرسور، دمای فضای سرخانه را تنظیم می‌کنند.</p> <p>(۱) ترمومتر (۲) ترموموستات (۳) ترمومکوپل (۴) دماسنجهای مقاومتی</p> <p>ب) افزایش گاز کربنیک در هوای سرخانه کدامیک از موارد زیر را در بر دارد؟</p> <p>(۱) ممانعت از رشد میکروارگانیسم ها (۲) سرعت تشکیل مت میوگلوبین (۳) از بین بردن رنگ طبیعی گوشت (۴) همه موارد</p>	۱
۲	<p>درستی یا نادرستی هریک از عبارات زیر را مشخص کنید.</p> <p>موارد زیر در خصوص کاهش دما و حفظ آن در سرخانه است :</p> <p>الف) تنفس و فعالیت‌های متابولیک محصول کاهش می‌یابد.</p>	۱
۳	<p>جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید.</p> <p>الف) در آبمیوه‌های کدر نظیر پرتقال و گوجه فرنگی حضور آنزیم‌های و مطلوب نیست.</p> <p>ب) برای جلوگیری از خوردگی کف بر اثر عوامل مختلف، به خصوص مواد شوینده، اسیدها و مواد قلیایی، از با ضخامت کمینه ۰/۵ سانتی متر و یا سایر انواع کاشی‌ها یا کف پوش‌های مقاوم استفاده می‌کنند.</p> <p>ج) استوانه‌هایی که از گل رس و مخلوط موی بز ساخته شده و برای نگهداری غلات و آرد مورد استفاده قرار می‌گیرد، نام دارد.</p> <p>د) نگهداری طولانی مدت شیر در حالت انجام، باعث و جداشدن در موقع انجام‌دادنی می‌شود.</p>	۳
۴	<p>به سوالات زیر جواب کوتاه دهید.</p> <p>الف) یک روش نگهداری به طریقه سنتی برای میوه‌های اثمار و سبب ذکر کنید.</p> <p>ب) برای از بین بردن بوهای نامطبوع در انبار برای تصفیه هوا از چه ترکیبی استفاده می‌شود؟</p> <p>ج) برای انجام ماد غذایی حساس مانند توت فرنگی از چه روشی استفاده می‌کنند؟</p>	۱/۵
۵	برای جلوگیری از وارد آمدن آسیب‌های فیزیکی توسط جوندگان و حشرات به محصولات داخل کندو چه اقداماتی را باید انجام داد؟	۰/۵
۶	نسبت تنفسی را تعریف کنید.	۰/۷۵
۷	دو مورد از مزایای یک طبقه بودن سرخانه را بنویسید.	۱
۸	چرا بهتر است سقف سرخانه‌ها شیب دار باشند؟	۱
۹	به طور کلی سیلووها از چند قسمت عمده تشکیل شده‌اند؟ توضیح دهید.	۱
۱۰	منظور از انبارهای با اتمسفر کنترل شده (C-A) چیست؟	۱
۱۱	چرا آمونیاک به عنوان ماد سرمaza در لوله‌های مسی قابل استفاده نیست؟ در کدام سیستم‌ها باید به کار گرفته شود؟	۱
۱۲	نقش تبخیر کننده در سیستم سرمaza را بنویسید.	۱
۱۳	چرا خطر نشی آمونیاک از هالوکربن‌ها خطرناک‌تر است؟	۱
۱۴	میوه‌های کلایماکتریک را تعریف کنید و یک مثال بزنید.	۱/۲۵
۱۵	مهمترین آنزیم‌های موثر در تغییر ویژگی‌های محصولات منجمد کدام‌ها هستند؟ تاثیر سوء هریک را بر مواد غذایی بنویسید.	۲
۱۶	منظور از "عمر کیفیت حداکثر یا HQL" در مواد غذایی منجمد چیست؟	۲
جمع	موفق و سربلند باشید.	۲۰

ساعت شروع : ۸ صبح	رشته : صنایع غذایی	راهنمای تصحیح سوالات امتحان نهایی درس : سودخانه و انبار
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان : ۹۸/۳/۱۱	سال سوم آموزش متوسطه
مرکز سنجش و پایش کیفیت آموزشی http://aee.medu.ir	دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت خرداد ماه سال ۱۳۹۸	

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) گزینه ۲ (ترموستات) ب) گزینه ۴ (همه موارد)	(هر مورد صحیح ۵/۰ نمره)
۲	الف) درست ب) نادرست	(هر مورد صحیح ۵/۰ نمره)
۳	الف) پکتین استراز / پلی گالاکتوروناز ب) لعب های سیلیسی ج) گول د) تغییر طعم / مواد جامد (هر مورد صحیح ۵/۰ نمره)	۱/۵
۴	الف) در زیر خاک / روش قرار دادن در کاه یا کاه و شن با هم / در سرداد (یک مورد صحیح ۵/۰ نمره) ب) ذغال فعال پوست نارگیل (۵/۰ نمره)	ب) انجامد هم زمان در آب خود میوه (۵/۰ نمره)
۵	قبل از ریختن غلات و حبوبات، دیواره و کف کندو را با آب نمک غلیظ یا آتش حشره زدایی می کنند.	۰/۵
۶	میزان دی اکسید کربن تولید شده یک محصول (۲۵/۰ نمره) را به مقدار اکسیژن جذب شده (۲۵/۰ نمره) در یک زمان معین (۲۵/۰ نمره) نسبت تنفسی یا RQ می نامند.	۰/۷۵
۷	روشن تر بودن ساختمان / امکان ساختمان سازی بر روی خاک های نرم وضعیف / جابجایی آسان تر وسایل مکانیکی و حمل بار و محصولات به وسیله آن ها (دومورد، هر مورد صحیح ۵/۰ نمره)	۱
۸	تا هنگام بالا رفتن دما، آب ناشی از بخار را باز شده روی غذاها چکه نکند. (۵/۰ نمره) / امکان کابل کشی، کانال کشی و یا سایر تاسیسات داخل سردهخانه را راحت تر می کند. (۵/۰ نمره)	۱
۹	برج کار (۲۵/۰ نمره) که ماشین ها در آن قرار دارند. (۲۵/۰ نمره) / کندوها (۲۵/۰ نمره) که در آن ها غلات و یا بذرها ذخیره می گردند.	۱
۱۰	انبارهایی هستند که با تنظیم و کنترل گازهای موجود در هوای آن (۵/۰ نمره) می توان میزان قابلیت نگهداری مواد غذایی را افزایش داد. (۵/۰ نمره)	۱
۱۱	زیرا آمونیاک خورنده (۲۵/۰ نمره)، اشتعال پذیر (۲۵/۰ نمره) و در صورت تماس با انسان یا مواد غذایی سمی است (۲۵/۰ نمره) باید در سیستم های تمام استیل (۲۵/۰ نمره) به کار رود.	۱
۱۲	وظیفه جذب گرما از محیط نگهداری مواد غذایی (۵/۰ نمره) و انتقال آن به مایع سرمaza (۵/۰ نمره) را برعهده دارد.	۱
۱۳	ایجاد شرایط قلیایی / اشتعال زایی (هرمورد ۵/۰ نمره)	۱
۱۴	در این میوه جات پس از برداشت و در مرحله نگه داری (۲۵/۰ نمره)، تنفس بافت افزایش می باید (۲۵/۰ نمره) که این پدیده کم و بیش با تغییر رنگ (۲۵/۰ نمره) و بافت محصول همراه است (۲۵/۰ نمره) که این میوه ها غیر کلایمکتریک نامیده می شوند. مانند موز و خرمalo. (یک مثال، ۲۵/۰ نمره).	۱/۲۵
۱۵	پلی فنل اکسیدازها (۵/۰ نمره) که منجر به قهوه ای شدن آنزیمی (۵/۰ نمره) می شوند. لیپوakkسی ژنازها (۵/۰ نمره) که باعث بروز طعم نامناسب (۵/۰ نمره) می شوند.	۲
۱۶	مدت زمان ماندگاری در زمان انجامد (۵/۰ نمره) به نحوی که ۷۰ تا ۸۰ درصد افراد (۵/۰ نمره) که از نظر چشایی آن را ارزیابی می کنند (۵/۰ نمره) تفاوتی بین محصول منجمد و ماده غذایی منجمد نشده قائل نشوند. (۵/۰ نمره)	۲
جمع	همکاران محترم خسته نباشید.	۲۰