



پروش دامهای مرتعی

عنوان شغل:

پروش گوسفند

کد شغل: ۶۱۲۱۱۲۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

بازاریابی و فروش تولیدات گوسفند

کد شایستگی: ۶۱۲۱۱۰۰۰۱۰

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

- ۱- کدامیک در ارتباط با عرضه و تقاضای گوشت در بازار صحیح نمی باشد.
- الف- پروار بندی روش عملی برای بالا بردن میزان تولید گوشت کشور می باشد
ب- زمان نامناسب کشتار یکی از دلایل مهم کاهش میزان گوشت کشور می باشد
ج- کشتار بره های کم سن و سال و کم وزن باعث افزایش ظرفیت تولید گوشت می شود
د- کشتار باید زمانی صورت گیرد که بره ها به حداکثر رشد و ظرفیت تولید رسیده باشند
- ۲- کدام مورد از دلایل عدم توازن بین تقاضای گوشت و تولید گوشت نمی باشد.

الف- رونق خوب مراعات کشور

- ب- عدم توجه به اصلاح نژاد و خالص سازی نژاد های گوشتی
ج- سود جویی دلالان و قصابان و کشتار بره های کم سن و سال
د- عدم حمایت از عشایر و ضعف بنیه مالی آنها و کاهش ذخایر مالی آنها در اواخر بهار
- ۳- کدام دسته از گوسفندان از لحاظ فروش قیمت بالاتری دارند.

الف- گوشتی

ب- شیری

ج- پوستی

د- پشمی

- ۴- از لحاظ بازاری بیشترین زمان عرضه گوسفند به بازار چه موقعی می باشد.

الف- اوایل زمستان

ب- اواخر زمستان

ج- اواخر پاییز

د- اواسط بهار

- ۵- کدامیک از فاکتورهای زیر در بازاریابی و قیمت گذاری بره پرواری کمترین نقش را دارد.

الف- وزن زنده

ب- نژاد

ج- شرایط آب و هوایی

د- تغذیه

- ۶- فروش زیاد بره جهت صادرات به کشورهای اطراف باعث قیمت گوشت در داخل بازار خواهد شد.

الف- کاهش

ب- افزایش

ج- رونق

- د- فروش بره تاثیری در روند قیمت گذاری گوشت ندارد

- ۷- برای نمونه گیری از ظروف شیر کدام مورد صحیح نمی باشد.

الف- دستها نمیز و خشک باشد

ب- باید نمونه گیر را قبل از وارد کردن به شیر ، با محلول ضد عفونی کننده شست

ج- نمونه باید فوراً سرد و خشک شود و در دمای ۴/۴ درجه نگهداری شود

د- برای نمونه گیری از ظروف پلاستیکی استفاده نمود

- ۸- در اندازه گیری آزمایشگاهی چربی شیر کدام مورد صحیح نمی باشد.

- الف- از اسید سولفوریک غلیظ جهت آزاد شدن ذرات چربی استفاده می شود
 ب- با استفاده از نیروی گریز از مرکز می توان ذرات چربی را جدا کرد
 ج- جهت سرعت در عمل از الکل ایزو آمیلیک استفاده می شود
 د- از الکل آمیلیک ناخالص و رنگی نیز می توان جهت خالص سازی ذرات شیر استفاده کرد
 ۹-.....نوعی هیدرو متر که درجه بندی آن ، وزن مخصوص شیر را با تعیین نسبت وزنی آب و شیر در واحد حجم و دمای معین نشان می دهد .

الف- لاکتومتر

ب- ترمومتر

ج- کولیس

د- دانستومتر

۱۰- ماده جامد بدون چربی شیر ، با استفاده از به ، قابل محاسبه است .

الف- مقدار شیر / وزن مخصوص شیر

ب- درصد چربی شیر / وزن مخصوص شیر

ج- درصد چربی شیر / کل مقدار شیر

د- مقدار شیر / مقدار قند شیر

۱۱- در کارخانه های پنیر سازی ، شیر بر اساس مقدار موجود در آن قیمت گذاری می شود .

الف- قند

ب- چربی

ج- پروتئین

د- کل مواد جامد

۱۲- عدد اسیدیته در شیر نشان دهنده کدام مورد زیر نیست.

الف- تازگی و یا کهنگی شیر

ب- کیفیت جابجایی نگهداری شیر

ج- مقدار چربی موجود در شیر

د- میزان باکتری موجود در شیر

۱۳- در اثر تخمیر میکروبی ، قند موجود در شیر (لاکتوز) تبدیل به شده و اسیدیته شیر را می دهد .

الف- اسید لاکتیک / افزایش

ب- اسید لاکتیک / کاهش

ج- اسید پروپیونیک / افزایش

د- اسید پروپیونیک / کاهش

۱۴- یا یالا رفتن اسیدیته شیر ، PH آن می یابد .

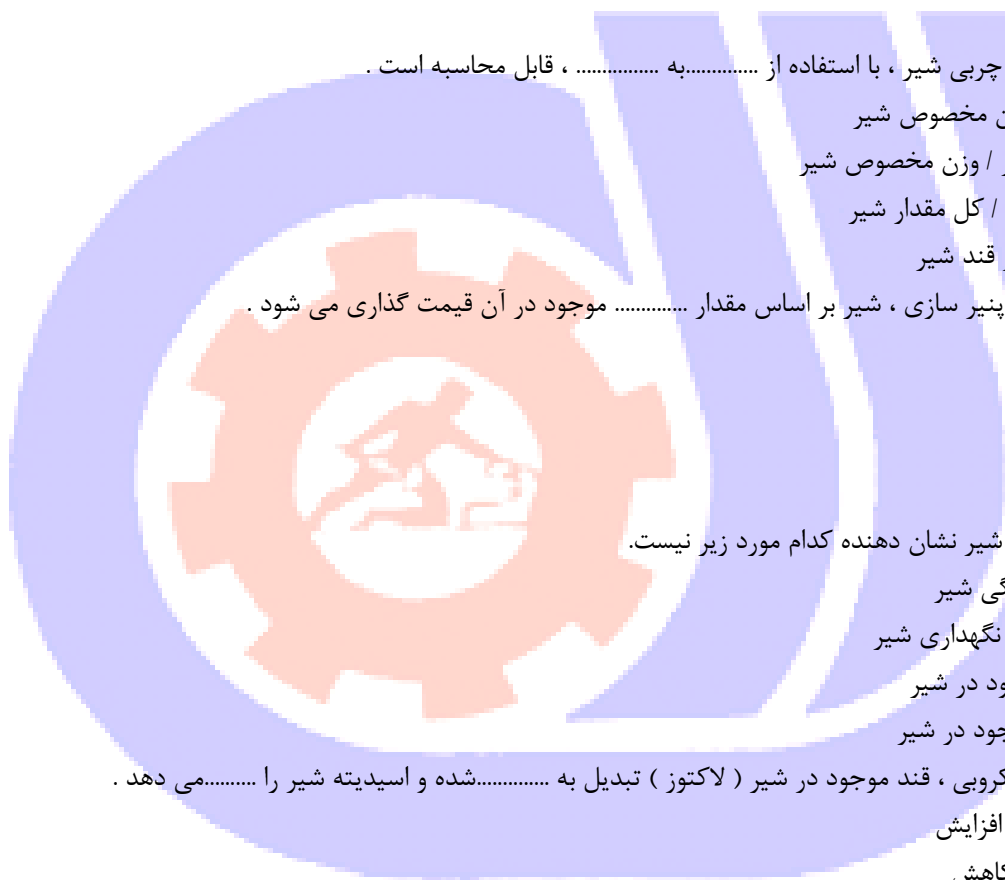
الف- افزایش

ب- کاهش

ج- بدون تغییر

د- اسیدیته شیر با PH شیر ارتباطی ندارد

۱۵- افزودن الکل به شیر ترش شده ، موجب آن می شود . از این خاصیت می توان برای تعیین کیفیت شیر استفاده کرد .



الف- انعقاد

ب- شیرینی

ج- تلخی

د- هیچ گونه تغییری در شیر ایجاد نمی شود

۱۶- با استفاده از آزمایش احیای متیلن بلو محاسبه می شود.

الف- پروتئین موجود در شیر

ب- باکتری های موجود در شیر خام

ج- کل مواد جامد شیر

د- قند موجود در شیر

۱۷- آنتی بیوتیک از رشد باکتری های مفید که تولید می کنند جلوگیری می کند . بنابر این ، مواد لبنی تخمیری از قبیل پنیر ، ماست از چنین شیری تهیه کرد .

الف- اسید لاکتیک / می توان

ب- اسید بوتیریک / می توان

ج- اسید بوتیریک / نمی توان

د- اسید لاکتیک / نمی توان

۱۸- چربی و پروتئین شیر از اجزای بوده و مواد معدنی و لاکتوز ، معمولاً از اجزای شیر هستند .

الف- ثابت / ثابت

ب- متغیر / متغیر

ج- متغیر / ثابت

د- ثابت / متغیر

۱۹- روش گریب متداولترین روش جهت بررسی میزان شیر می باشد.

الف- قند

ب- چربی

ج- پروتئین

د- کل مواد جامد

۲۰- روش کجدال متداولترین روش جهت بررسی میزان شیر می باشد.

الف- قند

ب- چربی

ج- پروتئین

د- کل مواد جامد

۲۱- روش LUFF-SCHOORL متداولترین روش برای بررسی محتوی شیر می باشد.

الف- کربوهیدرات

ب- چربی

ج- پروتئین

د- کل مواد جامد

۲۲- روش دی استیل مونوکسیم متداولترین روش برای بررسی میزان در شیر می باشد.



الف- اوره

ب- قند

ج- چربی

د- کل مواد جامد

۲۳- تست TPC آزمایشی است که موجود در شیر را ارزیابی می کند.

الف- تعداد میکروارگانیسم های

ب- مقدار قند

ج- مقدار اوره

د- مقدار کل مواد جامد

۲۴- از کدام روش برای تعیین میزان چربی کره استفاده می شود.

الف- روش گربر

ب- روش موژونیر

ج- هیچکدام

د- از هر دو روش فوق استفاده می شود

۲۵- کدام روش زیر برای تعیین میزان رطوبت کره استفاده می شود.

الف- روش گربر

ب- روش موژونیر

ج- روش کارل فیشر

د- روش تیتراسیون

۲۶- روش تیتراسیون روشی است برای اندازه گیری

الف- میزان رطوبت کره

ب- میزان پراکسید کره

ج- میزان نمک کره

د- میزان چربی کره

۲۷- هزینه های تولید شیر یا گوشت در یک واحد دامداری از کدام بخش زیر تشکیل نمی شود.

الف- هزینه کار

ب- هزینه سربار

ج- هزینه خوراک

د- هزینه املاک و زمینهای اطراف دامپروری

۲۸- هزینه سربار شامل کدام مورد زیر نمی باشد.

الف- هزینه های مدیریت

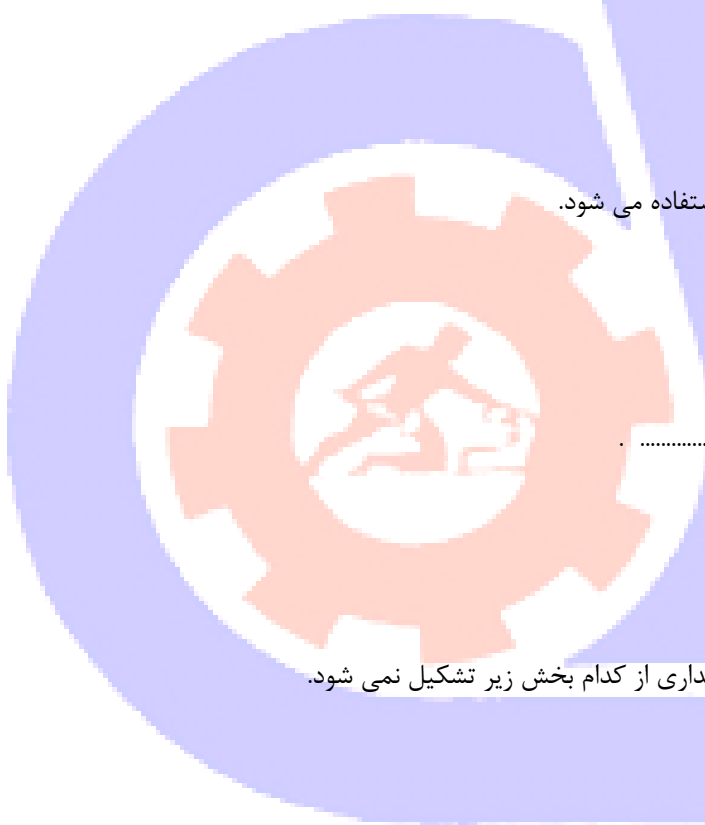
ب- هزینه استهلاک سرمایه و جایگاه

ج- هزینه سود بانکی

د- هزینه دارو

۲۹- هزینه مواد شامل کدام موارد زیر می باشد.

الف- هزینه دارو



ب- هزینه استهلاک سرمایه و جایگاه

ج- هزینه سود بانکی

د- هزینه‌های مدیریت

۳۰- معمولاً در واحد دامپروری بیشترین هزینه مربوط به هزینه می باشد.

الف- هزینه سربار

ب- هزینه خوراک

ج- هزینه کار

د- هزینه استهلاک

۳۱- در ارتباط با محصولات فرعی کدام گزینه صحیح نمی باشد.

الف- محصولی است که از اهداف اصلی تولید نبوده و همزمان با محصول اصلی تولید شده و از ارزش نسبی کمتری برخوردار است

ب- ارزیابی محصولات فرعی می تواند در زمان تولید و یا در زمان فروش انجام پذیرد

ج- در صورتی که ارزیابی محصول فرعی در زمان تولید انجام شود موجب افزایش بهای تمام شده محصولات اصلی می شود

د- در صورتی که ارزیابی محصول فرعی در زمان فروش انجام شود موجب افزایش در آمد و یا صرف کاهش بهای شده محصولات

اصلی فروش رفته می شود

۳۲- در محاسبه قیمت تمام شده گوشت کدام فاکتورهای زیر دخیل نمی باشند.

الف- محاسبه و برآورد هزینه هایی که برای تولید بره و بزغاله وجود دارد

ب- محاسبه هزینه های مصرف شده در طول دوره پرواربندی که به تولید دام قابل کشتار منتهی می شود

ج- خرید بره و بزغاله از بازار دام و سپس محاسبه هزینه هایی که منجر به پروار دام می گردد

د- نحوه فعالیت کارگران و آشنایی آنان به پرواربندی

۳۳- جهت برون رفت از هزینه های بالای تولید یک کیلو گوشت گوسفند کدام راکار زیر پیشنهاد می شود.

الف- حذف بهره تسهیلات بانکی تخصیص داده شده به بخش پرواربندی

ب- کاهش هزینه های تغذیه دام از طریق تزریق یارانه به بخش خوراک دام در واحدهای پرواربندی و ترویج کاشت نباتات علوفه

ای پر محصول

ج- جلوگیری از ورود و خروج دام زنده قاچاق

د- هر سه مورد فوق جهت برون رفت پیشنهاد می شود

۳۴- متوسط ضریب تبدیل وزن زنده به لاشه با دنبه حدود درصد است.

الف- ۵۰

ب- ۲۵

ج- ۱۰

د- ۵

۳۵- ضریب تبدیل خوراک در بره پرواری می باشد.

الف- ۱,۵

ب- ۲

ج- ۵

د- ۷,۵

۳۶- از علل کم شدن شیردهی گوسفندان که روی هزینه تمام شده شیر تاثیر می گذارد کدامیک اغز موارد زیر نمی باشد.

- الف- ورم پستان بالینی
ب- کمبود آب مصرفی توسط دام
ج- خوردن مجاز غلات، چربی، کربوهیدرات و نشاسته
د- انگل های داخلی
- ۳۷- عوامل موثر بر کیفیت پوست بغیر از گزینه بقیه موارد درست می باشد.
الف- ویژگی های نژاد
ب- جنسیت و سن
ج- چگونگی کشتار و تکثیر
د- شرایط دامدار
- ۳۸- از نظر هزینه، پوست کدام نژاد از گوسفندان ایرانی ارزش جهانی دارد.
الف- بلوچی
ب- رائینی
ج- قره گل
د- ماکویی
- ۳۹- زلیپوست گوسفند قره گل که یکی از بهترین های پوستی ایران می باشد متعلق است به استان
الف- مازندران
ب- گیلان
ج- فارس
د- سیستان و بلوچستان
- ۴۰- کدامیک از پوست های زیر به مراتب با کیفیت بالاتری به نسبت بقیه روش ها ماندگاری خواهد داشت.
الف- پوست خوابانده شده در نمک
ب- پوست در مواجهه با نور آفتاب
ج- پوست قرار گرفته شده در آب
د- پوست قرار گرفته شده در معرض یخ
- ۴۱- به طبقه بندی و تسهیم صحیح هزینه ها که به منظور تعیین قیمت تمام شده محصول و خدمات آن صورت می گیرد.....
گویند.
الف- هزینه کرد
ب- هزینه یابی
ج- بیلان
د- بهره وری
- ۴۲- هزینه یابی شامل کدام یک از موارد زیر نمی باشد.
الف- تعیین بهای تمام شده محصول
ب- تعیین بهای تمام شده ارائه یک خدمت
ج- تعیین روشی برای مدیریت هزینه ها
د- محاسبه و ارزیابی و خرج کرد در محیط کاری
- ۴۳- مواد مستقیم، دستمزد مستقیم، سربار ساخت، هزینه توزیع، هزینه تشکیلاتی جزو کدام مورد از موارد زیر می باشد.

الف- هزینه ثابت

ب- هزینه مختلط

ج- هزینه متغیر

د- هزینه نیمه ثابت

۴۴- کدامیک از فرآیندهای زیر در سیستم های سنتی هزینه یابی محاسبه نمی گردد.

الف- اختصاص مواد مستقیم و دستمزد مستقیم به محصول

ب- تخصیص هزینه های سر بار به محصول یا خدمت بر مبنای نرخ جذب

ج- محاسبه بهای تمام شده محصول یا خدمت

د- ارائه اطلاعات صحیح و واقعی در مورد بهای تمام شده کالا و میزان سود آوری

۴۵- برای بهای تمام شده یک کالا کدام یک از موارد زیر در نظر گرفته نمی شود.

الف- هزینه ثابت

ب- هزینه متغیر

ج- هزینه مختلط

د- نوع فعالیت نیروی کار

۴۶- کدام مورد در میزان برآورد قیمت تمام شده محصول گوسفند تاثیر گذار نیست.

الف- میزان تلقیح

ب- نرخ بره زایی

ج- درصد تلفات بره

د- مراتع اطراف جایگاه

۴۷- از راه های کم کردن هزینه ها در پرورش گوسفند، می باشد.

الف- بالا بردن توان تولیدمثلی قوچ ها و میش ها

ب- دادن خوراک بیشتر به دام

ج- استفاده از مراتع مناسب با استفاده از کوده های شیمیایی

د- استفاده از دام تک قلو زا

۴۸- اصلی ترین عوامل زمینه ساز پایین بودن نرخ بهره وری در گله کدام مورد نمی باشد.

الف- کوچک بودن اندازه گله

ب- استفاده از خوراک با کیفیت کنسانتره مناسب

ج- نرخ بره زایی کم

د- تلفات زیاد بره از زمان تولد تا شیرگیری می باشد

۴۹- عوامل تاثیر گذار در بهای تمام شده محصول کدام مورد نمی باشد.

الف- مواد اولیه

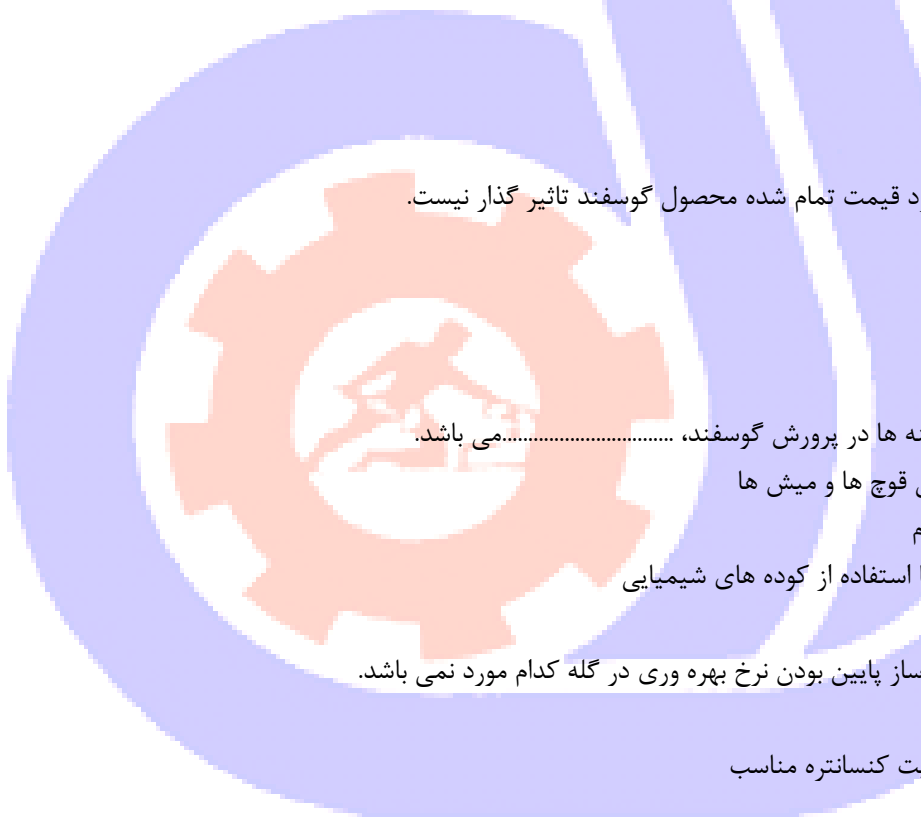
ب- مواد غیر مستقیم

ج- نوع فعالیت نیروی کار

د- دستمزد

۵۰- در محاسبه قیمت تمام شده دام سبک کدام مورد زیر کاربردی ندارد.

الف- بازه زمانی دوره



- ب- ترکیب گله
- ج- اطلاعات دام های حذفی / دام های خریداری شده
- د- کلیه موارد فوق کاربردی می باشند
- ۵۱- اولین و مهمترین هدف از بسته بندی مواد لبنی آن است.
- الف- مشتری پسند بودن
- ب- حفظ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی ماده لبنی و جلوگیری از فساد
- ج- نگهداری خوب مواد لبنی
- د- عرضه با بالاترین قیمت ممکن
- ۵۲- کدام مورد ویژگی های زیر در یک بسته بندی کمتر کشف می باشد.
- الف- حفظ ویژگی های فیزیکی و شیمیایی ماده غذایی و جلوگیری از فساد آن
- ب- مراحل حمل و نقل، جابجایی و فروش محصولات راحت تر انجام می شود
- ج- اهمیت فرآورده های لبنی، نحوه تولید، شرایط لازم برای نگهداری آنها و جنس و شکل، بسته بندی محصول موردنظر تعیین می شود
- د- با بسته بندی مواد لبنی می توانیم مشخصات دام و نحوه پرورش و خوراک و شرایط حیات حیوان را آگاه شویم
- ۵۳- کدام یک از معایب قوطی های آلومینیومی در بسته بندی مواد لبنی می باشد.
- الف- گران بودن قوطی ها
- ب- قابل بازیافت بودن قوطی ها
- ج- داشتن وزن سبک قوطی ها
- د- ممانعت از ورود نور خورشید به درون قوطی
- ۵۴- هزینه تولید و نگهداری در کدام روش بسته بندی زیر محصولات لبنی ارزان ترین می باشد.
- الف- بطری شیشه ای
- ب- قوطی آلومینیومی
- ج- ظروف پلاستیکی
- د- بطری های پلی اتیلنی
- ۵۵- کدام یک از موارد زیر از معایب استفاده از بطری های شیشه ای در بسته بندی محصولات لبنی نیست.
- الف- فرآیند تولید بطری شیشه ای پر هزینه بوده و مراحل بازیافت، شستشو و ذخیره سازی دشواری دارند
- ب- بطری های شیشه ای وزن نسبتاً سنگینی داشته و بسیار شکننده هستند که باعث دشواری و خطرناک شدن مرحله حمل و جابجایی محصولات می شود
- ج- شفاف بودن شیشه باعث می شود، مولکول های مواد لبنی بصورت کامل در معرض اثرات مخرب پرتوهای خورشید قرار بگیرند
- د- شیشه به راحتی می تواند از تماس مواد لبنی با هوا یا اکسیژن، رطوبت و میکروارگانیسم ها جلوگیری کند
- ۵۶- کدام عامل زیر بر قیمت بسته بندی محصولات لبنی اثری ندارد.
- الف- نوع محصول
- ب- وزن و اندازه
- ج- جنس مواد بکار رفته در بسته بندی
- د- نوع خوراک دام
- ۵۷- کدام فاکتور زیر در طراحی بسته بندی محصولات لبنی بی تاثیر می باشد.

- الف- بسته بندی محصول آسیبی به طبیعت وارد نکند و قابل بازیافت باشد
ب- بسته بندی لبنیات باید ضد نفوذ باشد و همچنین از موادی ساخته شده باشد که تاثیری بر محتویات داخل آن نداشته باشد
ج- سنگین باشد هرچند هزینه نهایی آن زیاد باشد
د- اطلاعات محصول همچون محتویات داخل آن، وزن، تاریخ تولید و انقضاء نحوه استفاده و نگهداری و ... روی آن درج شده باشد
- ۵۸- کدامیک از خصوصیات پاکت های بسته بندی لبنیات نمی باشد.

- الف- جلوگیری از فساد محصولات
ب- جلوگیری از نفوذ آلودگی و هوا به داخل بسته بندی
ج- کاهش ماندگاری محصولات
د- چاپ با کیفیت بر روی بسته بندی ها
- ۵۹- بهترین دربهای پیشنهادی جهت بسته بندی محصولات لبنی دربهای می باشند.

- الف- چوبی
ب- پلاستیکی
ج- نایلونی
د- آلومینیومی
- ۶۰- کدام مورد از خصوصیات بسته بندی محصولات لبنی نیست.

- الف- هدف اولیه بسته بندی حفظ خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و حسی محصول و محافظت از آن در برابر فساد و سایر عوامل مضر می باشد
ب- بسته بندی شرایط را جهت جابجایی، حمل و نقل، فروش و مصرف محصولات تسهیل می کند
ج- ماهیت محصولی که بسته بندی می شود بر انتخاب مواد بسته بندی تاثیر می گذارد
د- همه گزینه های فوق از خصوصیات مهم بسته بندی می باشند

- ۶۱- در محصولات با حساسیت به اکسیداسیون، باید از بسته استفاده نمود که در برابر اکسیژن مقاوم باشد تا طول عمر محصول را افزایش دهد.

- الف- پلاستیکی
ب- چوبی
ج- فلزی
د- کاغذی
- ۶۲- کدامیک از بسته بندی های زیر برای شیر مناسب نمی باشد.

- الف- ظروف پلی استایرن (HIPS)
ب- کیسه های پلی اتیلنی با دانسیته بالا (HDPE)
ج- بطری های پلی اتیلن ترفتالات (PET)
د- ظروف پلاستیکی معمولی
- ۶۳- کدام عامل زیر از محدودیت های ظروف شیشه ای بسته بندی شیر می باشد.

- الف- ویژگی های محصول را تغییر نمی دهد
ب- نمی تواند از عبور نور و اثرات مضر آن جلوگیری نماید
ج- می تواند محصول را به طور مؤثری از اکسیژن، رطوبت و میکروارگانیسم ها محافظت کند

د- شیشه شفاف است و اجازه می دهد تا محصول بخوبی مشاهده شود
۶۴- کدامیک از روکش های زیر در بسته بندی پنیر مورد استفاده قرار نمی گیرد.

الف- فویل معمولا آلومینیومی

ب- آهنی

ج- پلی اتیلن

د- سلولز اصلاح شده

۶۵- در بسته بندی وکیوم پنیر کدام مورد جزو **active packaging** نمی باشد.

الف- جاذب رطوبت

ب- جاذب اکسیژن

ج- شاخص های گاز

د- جاذب CO₂

۶۶- کدام مورد جزو شاخص های طراوت در فرایند بسته بندی پنیر نیست.

الف- رنگ سنجی

ب- ایمنی

ج- وجود هر گونه گاز در بسته بندی

د- کیفیت محصول بر اساس میزان باکتری موجود

۶۷- کدام مورد در ارتباط با برچسب زنی روی محصولات درست نمی باشد.

الف- میزان و نوع مواد مغذی موجود در محصول

ب- مشخصات شخصی فرد تولید کننده محصول

ج- هشدار در مورد وجود مواد آلرژیک

د- اطلاع رسانی در مورد تاریخ انقضاء ماده غذایی

۶۸- اطلاعات اولیه در مورد مواد غذایی وچگونگی استفاده از آن ماده خوراکی از طریقاطلاع رسانی بر روی محصول خوراکی به ما داده می شود.

الف- برچسب

ب- فروشنده

ج- خریدار

د- مدیر عامل شرکت

۶۹- قطعات بزرگ گوشت در فواصل طولانی از محل کشتارگاه به محلی که عملیات برش زنی گوشت انجام می گیرد توسط چه روشی بسته بندی می شوند.

الف- سیستم بسته بندی تحت خلاء

ب- سیستم بسته بندی با تزریق گاز

ج- سیستم بسته بندی تحت شرایط اصلاح شده

د- سیستم بسته بندی فعال

۷۰- مهمترین مشکلی که در سیستم بسته بندی تحت خلا خریدار را دچار مشکل می نماید می باشد.

الف- طعم گوشت

ب- بوی گوشت

ج- رنگ گوشت

د- نرمی و یا سفتی گوشت

۷۱- برای انتقال گوشت پس از برش زنی از محل کشتار گاه به مکانهای فروش چه روش بسته بندی انجام می شود.

الف- سیستم بسته بندی تحت خلاء

ب- سیستم بسته بندی با تزریق گاز

ج- سیستم بسته بندی تحت شرایط اصلاح شده

د- سیستم بسته بندی فعال

۷۲- در هنگام عرضه گوشت بصورت خرده فروشی معمولاً از ترکیب چه گازهایی برای بسته بندی استفاده می شود.

الف- اکسیژن- دی اکسی کربن- هلیوم

ب- اکسیژن- هلیوم- نیتروژن

ج- اکسیژن- دی اکسی کربن- نیتروژن

د- دی اکسید کربن - نیتروژن - هلیوم

۷۳- جذب اکسیژن درون بسته بندی گوشت بواسطه جلوگیری از افزایش بار میکروبی توسط کدام مورد زیر انجام نمی شود.

الف- اکسیداسیون رنگ حساس به نور

ب- اکسیداسیون آنزیمی (مثلاً گلوکز اکسیداز)

ج- اکسیداسیون پودر آهن

د- باز نگاه داشتن درب محصول جهت خروج اکسیژن تا حدودی

۷۴- کدام روش زیر در بسته بندی محصولات جهت کنترل ضد میکروبی استفاده می شود.

الف- مواد مذکور را بر روی لفاف های بسته بندی پوشش می دهند

ب- آنها را با مواد بسته بندی ترکیب می کنند

ج- آنها را بر روی مواد بسته بندی تثبیت می کنند

د- کلیه سه روش فوق و ذکر شده کاربرد ضد میکروبی دارند

۷۵- برای جلوگیری از افزایش بار میکروبی در بسته بندی ها از کدام ماده زیر استفاده نمی شود.

الف- مواد به دام اندازنده یون های فلزی

ب- آنزیم ها

ج- پلی ساکاریدها و یون های نقره

د- آب

۷۶- کاربرد دستگاه ترموگراف چیست؟

الف- دمای داخل ماشین حمل گوشت را سنجش می نماید

ب- رطوبت داخل ماشین حمل گوشت را سنجش می نماید

ج- میزان تهویه داخل ماشین حمل گوشت را سنجش می نماید

د- جهت ارزیابی کنترل کیفی گوشت ابزار مناسب است

۷۷- به توانایی گوشت در حفظ آب خود در طی اعمالی از قبیل برش، حرارت دادن، چرخ کردن و یا پرس کردن..... گویند.

الف- سفتی و تردی

ب- ظرفیت نگهداری آب

ج- ظرفیت جذب آب

د- عمل آوری و دودی کردن
۷۸- هرچه گوشت ظرفیت جذب آب بیشتری داشته باشد، میزان تردی آن است.

الف- کمتر

ب- بیشتر

ج- فرقی ندارد

د- ظرفیت جذب آب عاملی جهت سنجش تردی گوشت نمی باشد

۷۹- به توانایی گوشت در جذب آب گفته میشود.

الف- Water binding capacity

ب- Water holding capacity

ج- سفتی و تردی

د- عمل آوری و دودی کردن

۸۰- کدام مورد جزو ویژگی های شیمیایی گوشت می باشد.

الف- سالمونلا

ب- pH

ج- سطح

د- رنگ

۸۱- کدام مورد جزو ویژگی های میکروبی گوشت می باشد.

الف- چربی

ب- رطوبت

ج- باقی مانده داروهای دامپزشکی

د- اشربشیاکلا

۸۲- کدام مورد زیر در بسته بندی محصولات گوشت مورد استفاده قرار می گیرد.

الف- مواد گیاهی با منشأ سلولزی مانند کاغذ و مقوا

ب- سلوفان که از ترکیب سلولز با گلیسرین، مواد ضد آب و مواد دیگر ساخته شده است

ج- ترکیبات سنتتیک مانند پلی اتیلن، نایلون، المینت، پوششهای آلومینیومی و..

د- هر سه گزینه فوق مورد استفاده قرار می گیرد

