



سریم استخدام

sariestekhdam.ir

برای دریافت پکیج کامل سوالات [اینجا کلیک کنید](#)

کدام روش برای تعیین قند در مربا استفاده می شود

الف روش رفرکتومتری ☒

ب روش پلاریمتری

ج روش اسپکتروفتومتری

د روش کروماتوگرافی

در تولید کنسرو ماهی از چه ماده ای برای جلوگیری از اکسیداسیون استفاده می شود

الف آنتی اکسیدان ☒

ب نگهدارنده

ج رنگ دهنده

د طعم دهنده

کدام میکروارگانیسم در تولید نان قنبر نقش دارد

الف ساکارومایسس سرویزیا ☒

ب لاکتوباسیلوس

ج استرپتوکوکوس

د پنی سیلیوم

دمای مناسب برای پخت نان روغنی چقدر است

الف ۱۶۰-۱۸۰ درجه سانتیگراد ☒

ب ۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد

ج ۲۰۰-۲۲۰ درجه سانتیگراد

د ۲۲۰-۲۴۰ درجه سانتیگراد

میزان چربی در روغن آفتابگردان چقدر است

الف ۸۰-۹۰ درصد

☒ ب ۹۰-۱۰۰ درصد

ج ۱۰۰-۱۱۰ درصد

د ۱۱۰-۱۲۰ درصد

کدام روش برای تعیین نشاسته در گندم استفاده می شود

☒ الف روش آنزیمی

ب روش پولن

ج روش ایرومتری

د روش کروماتوگرافی

در تولید آبمیوه از چه ماده ای برای جلوگیری از جدا شدن فاز استفاده می شود

☒ الف پایدارکننده

ب شکر

ج اسید

د رنگ

کدام ماده در تولید نان پنیری به کار می رود

☒ الف پنیر

ب کره

چربی

د مارگارین

میزان پروتئین در بادام چقدر است

الف ۱۵-۲۰ درصد

☒ ب ۲۰-۲۵ درصد

ج ۲۵-۳۰ درصد

د ۳۰-۳۵ درصد

کدام روش برای تعیین اسیدیته در شیر استفاده می شود

الف تیتراسیون با سود ☒

ب تیتراسیون با اسید

ج تیتراسیون با ید

د تیتراسیون با نقره

در تولید بستنی از چه ماده ای برای ایجاد رنگ استفاده می شود

الف رنگ خوراکی ☒

ب اسانس

ج شکر

د چربی

کدام ویتامین در تولید استروژن نقش دارد

الف ویتامین E ☒

ب ویتامین A

ج ویتامین C

د ویتامین D

دمای مناسب برای نگهداری روغن نباتی چقدر است

الف ۱۰-۱۵ درجه سانتیگراد

ب ۱۵-۲۰ درجه سانتیگراد ☒

ج ۲۰-۲۵ درجه سانتیگراد

د ۲۵-۳۰ درجه سانتیگراد

میزان شکر در نوشابه کولا چقدر است

الف ۸-۱۰ درصد

ب ۱۰-۱۲ درصد ☒

ج ۱۲-۱۴ درصد

د ۱۴-۱۶ درصد

کدام روش برای تعیین الکل در الکل طبی استفاده می شود

الف روش تقطیر ✓

ب روش تبخیر

ج روش انجماد

د روش سانتریفیوژ

در تولید پنیر از چه ماده ای برای نمک سود کردن استفاده می شود

الف نمک ✓

ب شکر

ج چربی

د آب

کدام میکروارگانیسم در تولید نان نانوالی نقش دارد

الف ساکارومایسس سرویزیا ✓

ب لاکتوباسیلوس

ج استرپتوکوکوس

د پنی سیلیوم

دمای مناسب برای تخمیر نان باگت چقدر است

الف ۲۵-۳۰ درجه سانتیگراد ✓

ب ۳۰-۳۵ درجه سانتیگراد

ج ۳۵-۴۰ درجه سانتیگراد

د ۴۰-۴۵ درجه سانتیگراد

میزان نمک در پنیر پارمزان چقدر است

الف ۱-۲ درصد ✓

ب ۲-۳ درصد

ج ۳-۴ درصد

د ۴-۵ درصد

کدام روش برای تعیین قند در نوشابه استفاده می شود

الف روش رفرکتومتری ✓

ب روش پلاریمتری

ج روش اسپکتروفتومتری

د روش کروماتوگرافی

در تولید کنسرو میوه از چه ماده ای برای جلوگیری از قهوه ای شدن استفاده می شود

الف اسید اسکوربیک ✓

ب اسید سیتریک

ج اسید بنزوئیک

د اسید سوربیک

کدام ماده در تولید نان سیر به کار می رود

الف سیر ✓

ب پیاز

ج تره فرنگی

د موسیر

میزان چربی در روغن زیتون بکر چقدر است

الف ۸۰-۹۰ درصد

ب ۹۰-۱۰۰ درصد ✓

ج ۱۰۰-۱۱۰ درصد

د ۱۱۰-۱۲۰ درصد

کدام روش برای تعیین پروتئین در سویا استفاده می شود

الف روش کجلاال ✓

ب روش فرمول

ج روش براووف

د روش آنتز

در تولید آبمیوه از چه ماده ای برای بهبود طعم استفاده می شود

الف شکر ✓

ب اسید

ج رنگ

د پایداریکننده

سید اسد بخدا م