



تولید کنندگان محصولات درختی و بوته ای

عنوان شغل:

تولید درختان میوه و خشکبار

کد شغل: ۶۱۱۲۱۱۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

فرآوری محصولات درختان میوه و خشکبار

کد شایستگی: ۶۱۱۲۱۰۰۰۰۹

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- فراوان ترین ترکیب تشکیل دهنده میوه ها چیست؟

الف - مواد جامد

ب - آب

ج - ویتامینها

د - مواد معدنی

2- ترکیبات موجود در میوه ها چه چیزی میباشد؟

الف - آب، مواد جامد

ب - مواد جامد، املاح

ج - ویتامین ها، مواد معدنی

د - کربوهیدرات و نشاسته

3- انواع میوه ها تا زمان برداشت چند درصد آب دارند؟

الف - ۵۰

ب - ۷۰

ج - ۸۰

د - ۹۰

4- برای اینکه میکروبها غیر فعال و میوه ها قابل نگهداری شوند درصد رطوبت را به چند درصد باید رساند؟

الف - ۱۲٪

ب - ۲۴٪

ج - ۱۸٪

د - ۲۰٪

5- هدف اصلی از خشک کردن میوه ها چیست؟

الف - ماندگاری

ب - حفظ رطوبت

ج - کاهش ویتامین ها

د - افزایش وزن

6- اهداف خشک کردن میوه ها چیست؟

الف - افزایش ماندگاری، کاهش وزن و حجم

ب - سهولت مصرف، مصرف غیر فصل

ج - کاهش هزینه بسته بندی و حمل و نقل

د - افزایش ماندگاری، کاهش وزن و حجم، سهولت مصرف، کاهش هزینه بسته بندی و حمل و نقل

7- تعریف خشک کردن چیست؟

الف - خارج کردن کامل یا قسمت عمده آب محصول در شرایط کنترل شده.

ب - رساندن رطوبت میوه به ۱۴٪ را میگویند.

ج - روشی است برای افزایش ماندگاری میوه ها.

د - باقی ماندن حداکثر املاح و ویتامینها در میوه ها.



8- شاخص بلانچینگ وجود یا عدم وجود کدام آنزیم میباشد؟

الف - لپپاز

ب - آنزیم های هیدرولیزکننده

ج - پراکسیداز

د - اکسیداز

9- در خشک کردن میوه ها چه اتفاقی می افتد؟

الف - انتقال حرارت و آب از محیط به میوه

ب - انتقال حرارت از محیط به میوه و انتقال آب از میوه به محیط

ج - انتقال حرارت و آب از میوه به محیط

د - انتقال حرارت از میوه به محیط و انتقال آب از محیط به میوه

10- کدامیک از عوامل مهم در تسریع خشک کردن میوه هاست؟

الف - سطح خارجی محصول، میزان املاح، میزان مواد جامد، درجه حرارت

ب - درجه حرارت، سطح خارجی محصول، سرعت تهویه، خشکی هوا

ج - سطح خارجی محصول، سرعت تهویه، خشکی هوا، میزان املاح، میزان مواد جامد

د - درجه حرارت، سطح خارجی محصول، سرعت تهویه، میزان املاح، میزان مواد جامد

11- کدام مورد زیر صحیح میباشد؟

الف - هرچه دمای محیط بیشتر باشد سرعت خشک کردن بیشتر است.

ب - هرچه هوا خشک تر باشد مقدار رطوبت کمتری را جذب نموده.

ج - میوه ها را به قطعات ریز تقسیم میکنیم سرعت خشک کردن کاهش میابد.

د - تجمع رطوبت باعث افزایش سرعت خشک شدن میشود.

12- هرچه میوه ها را به قطعات ریزتر تقسیم کنیم سرعت خشک کردن.....میابد.

الف - کاهش

ب - افزایش

ج - فرقی نمیکند

د - خشک کردن به سطح بستگی ندارد.

13- تهویه مناسب چه تاثیری در سرعت خشک کردن دارد؟

الف - مانع تجمع رطوبت و تسریع خشک کردن.

ب - با افزایش رطوبت به خشک کردن سرعت میبخشد.

ج - مانع تجمع رطوبت و کاهش خشک کردن.

د - با افزایش رطوبت سرعت خشک کردن کاهش میابد.

14- درجه حرارت چه تاثیری در خشک کردن دارد؟

الف - هر چه دما بیشتر سرعت خشک کردن کمتر

ب - هر چه دما کمتر سرعت خشک کردن بیشتر

ج - هر چه دما کمتر جذب رطوبت کمتر

د - هر چه دما بیشتر سرعت خشک کردن بیشتر

15- میوه ای که برای خشک کردن استفاده میشود چه ویژگی باید داشته باشد؟

الف - تازه و بیش از اندازه رسیده باشد.

ب - تازه و کمی سفت باشد.

ج - نارس یا بیش از اندازه رسیده باشد

د - تازه و کاملاً رسیده

16- برای افزایش کیفیت میوه ها در عملیات خشک کردن چه روشی استفاده میشود؟

الف - قرار دادن در معرض بخار آب جوش

ب - گوگرد دادن

ج - سولفیت زدن

د - گوگرد دادن و سولفیت زدن

17- برای رنگ زدایی از کدام روش استفاده می کنند؟

الف - بخار و آب جوش

ب - گوگرد دادن و آب جوش

ج - سولفیت زدن و بخار

د - سولفیت زدن و گوگرد دادن

18- روش رنگ بری با به روش برتری دارد.

الف - آب جوش-بخار

ب - گوگرد زدن-بخار

ج - بخار-آب جوش

د - بخار-سولفیت زدن

19- در عملیات رنگ بری مزیت بخار به روش آب جوش چیست؟

الف - حفظ بافت و شکل

ب - جلوگیری از هدر رفتن موادمغذی محلول در آب

ج - سریع تر خشک شدن

د - حفظ بافت و شکل و خشک شدن سریع

20- کدامیک از میوه ها را به هنگام خشک کردن گوگرد میزنند؟

الف - همه میوه ها

ب - میوه هایی که تمایل به قهوه ای شدن دارند.

ج - میوه هایی که بیش از اندازه رسیده اند.

د - میوه های نارس

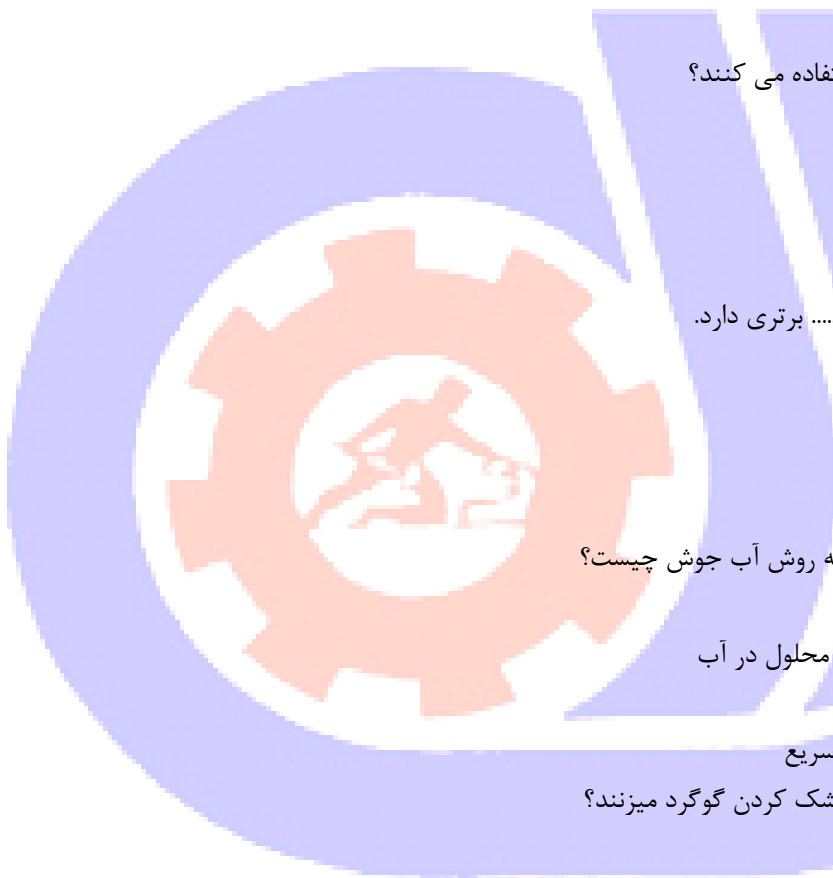
21- مزایای گوگرد دادن چیست؟

الف - حفظ رنگ

ب - حفظ طعم

ج - حفظ ویتامین های C و A

د - حفظ طعم و رنگ و ویتامین ها



22- کدامیک از میوه های زیر را گوگرد میدهند؟

الف -خرمالو،آناناس،سیب،آلو

ب -کیوی،خرمالو،هلو،آلو

ج -سیب،زردآلو،گلایه،هلو

د -موز،کیوی،هلو،آناناس

23- میوه هایی که به روش صنعتی و تجاری خشک میشوند به کدام روش زیر آماده میشوند؟

الف -آب جوش

ب -بخارآب جوش

ج -گوگرد دادن

د -سولفیت زدن

24- ارزشترین روش خشک کردن برای نگهداری موادغذایی چیست؟

الف -خشک کردن صنعتی

ب -خشک کردن تجاری

ج -خشک کرن با نور آفتاب

د -خشک کردن صنعتی و تجاری

25- معایب روش خشک کردن با نور خورشید چیست؟

الف -کارگر و فضای بیشتر

ب -هجوم حشرات و آلودگی توسط خاک و مواد دیگر

ج -فساد در اثر باران

د -کارگر و فضای بیشتر، هجوم حشرات و آلودگی توسط خاک و مواد دیگر، فساد در اثر باران

26- کدامیک از میوه های زیر را در سایه خشک میکنند؟

الف -انگور

ب -موز

ج -سیب

د -آناناس

27- چرا انگور را در سایه خشک می کنند؟

الف -حفظ رنگ و طعم

ب -حفظ پوست لطیف و نازک

ج -جلوگیری از آلودگی

د -سریع تر شدن عملیات خشک کردن

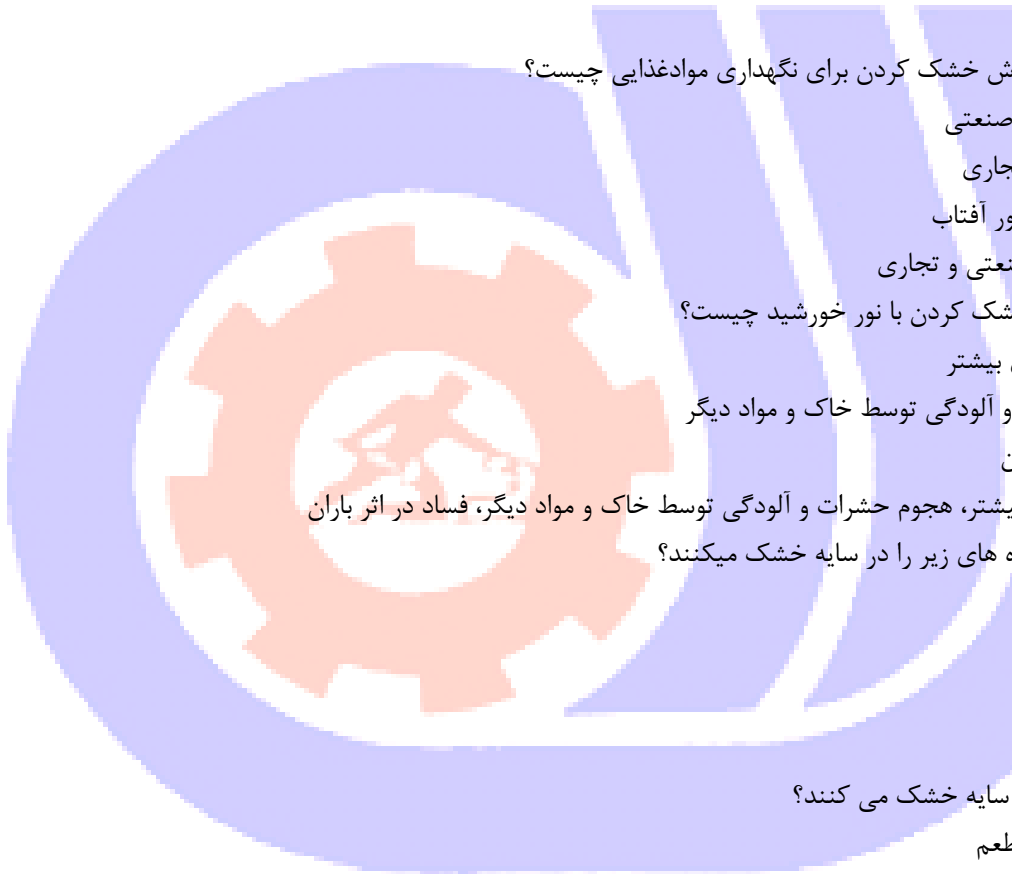
28- مهم ترین کشور تولید کننده کشمش کدام میباشد؟

الف -ایران

ب -استرالیا

ج -یونان

د -آمریکا



29- یکی از اقلام مهم خشکبار صادراتی ایران کدام است؟

الف - کشمش

ب - سیب

ج - آلو

د - هلو

30- مایعی که انگورها را قبل از خشک کردن در آن فرو میبرند چند درصد روغن و چند درصد ترکیبات قلیایی دارد؟

الف - ۲/۵ درصد روغن و ۱/۵ درصد ترکیبات قلیایی

ب - ۱/۵ درصد روغن و ۲/۵ درصد ترکیبات قلیایی

ج - ۱/۵ درصد روغن و ۱/۵ درصد ترکیبات قلیایی

د - ۲/۵ درصد روغن و ۲/۵ درصد ترکیبات قلیایی

31- نام روغنی که انگور را در آن غوطه ور میکنند چیست؟

الف - گلیسرین اولئات

ب - ریسیلونیک

ج - لینولئیک اسید

د - اتیل اولئات

32- نام ترکیب قلیایی که انگور را در آن غوطه ور میکنند چیست؟

الف - کربنات پتاسیم

ب - پتاسیم هیدروکسید

ج - کربنات سدیم

د - منیزیم هیدروکسید

33- برای تهیه کمپوت از چه میوه هایی استفاده میکنیم؟

الف - له شده و پلاسیده

ب - نارس و سفت

ج - سالم و رسیده

د - درشت و بدون هسته

34- در فرآیند تولید کشمش چرا انگورهای چیده شده را در محلول دارای روغن میزنن؟

الف - از چسبندگی دانه های کشمش به هم جلوگیری میکند، سطح آنرا درخشان میکند.

ب - نازک شدن پوست و شفاف شدن رنگ کشمش

ج - ایجاد شکاف ریز در پوست و نازک شدن پوست

د - ضد عفونی کردن انگورها، از بین بردن لایه واکسی

35- در فرآیند تولید کشمش چرا انگورهای چیده شده را در محلول دارای سود رقیق میزنن؟

الف - ضد عفونی کردن انگورها، از بین بردن لایه واکسی

ب - ایجاد شکاف ریز در پوست و از بین بردن لایه واکسی

ج - نازک شدن پوست و شفاف شدن رنگ کشمش

د - سطح آنرا درخشان میکند. ضد عفونی کردن انگورها،



36- در فاصله بین برداشت تا ورود به خط تولید کمپوت بهتراست میوه در چه دمایی نگهداری شود؟

الف - ۵

ب - ۱۰

ج - ۰

د - ۱۵

37- پوستگیری میوه به چند روش صورت میگیرد نام ببرید؟

الف - ۲دسته. مکانیکی و دستی

ب - ۳دسته. مکانیکی، دستی، شیمیایی

ج - ۲دسته. مکانیکی و شیمیایی

د - ۲دسته. شیمیایی و دستی

38- در پوستگیری شیمیایی از چه چیزی استفاده میشود؟

الف - ۴-۵ درصد سود

ب - آنزیم بری

ج - ۴-۳ درصد سود

د - آب نمک

39- سود مورد استفاده در پوستگیری میوه ها برای کمپوت را نام ببرید؟

الف - اسیدسیتریک

ب - اسید آسکوربیک

ج - اسیداستیک

د - اسیدنیتریک

40- در مرحله شستشو اگر قبل از برداشت از سم آرسنیک استفاده شده باشد چه چیزی به آن میزنیم؟

الف - اسید کلریدریک ۲ تا ۵/۲

ب - اسید آسکوربیک ۱ تا ۵/۱

ج - اسید کلریدریک ۱ تا ۵/۱

د - اسید کلریدریک ۵٪

41- در کمپوت ها برای جلوگیری از قهوه ای شدن آنزیمی از چه محلولی استفاده میکنند؟

الف - ۲٪ اسیدسیتریک یا ۲٪ آب نمک

ب - ۵٪ اسید آسکوربیک و یا ۵٪ آب نمک

ج - ۲٪ اسیدسیتریک و یا ۵٪ اسید آسکوربیک

د - ۲٪ اسید کلریدریک یا ۲٪ اسید آسکوربیک

42- میوه های پوست گیری شده را در تانک با چه جنسی نگهداری میکنند؟

الف - استیل

ب - آلومینیوم

ج - پلاستیک یا فایبرگلاس

د - آهنی



43- در فرآیند تولید کمپوت از چه چیزهایی برای بهبود رنگ میوه استفاده میشود؟

الف- EDTA -

ب -نمک کلسیم

ج -نمک منیزیم

د- EDTA و نمک کلسیم و نمک منیزیم

44- چند نوع شربت برای تهیه کمپوت داریم؟

الف- ۲

ب- ۳

ج- ۴

د- ۱

45- غلظت شربت‌های سبک چقدر است؟

الف -۱۰ تا ۱۵ درصد

ب -۱۵ تا ۲۰ درصد

ج -۳۰ تا ۴۰ درصد

د -۲۰ تا ۳۰ درصد

46- غلظت بین ۱۵ تا ۳۰ درصد مربوط به کدام شربت میباشد؟

الف - غلیظ

ب - سبک

ج - خیلی غلیظ

د - معمولی

47- نام دیگر شربت خیلی غلیظ چیست؟

الف- Heavy

ب- Normal

ج- Heavy high

د- light

48- نام دیگر شربت میباشد.

الف- سبک

ب - معمولی یا نرمال

ج - غلیظ

د - خیلی غلیظ

49- انجماد میوه ها با چه هدفی صورت میگیرد؟

الف - حفظ مواد مغذی

ب - مصرف غیر فصل

ج - نگهداری میوه

د - حفظ مواد مغذی - مصرف غیر فصل - نگهداری میوه



50- یکی از آسانترین و قابل قبول ترین راههای نگهداری میوه ها چیست؟

الف - انجماد

ب - خشک کردن

ج - کمپوت کردن

د - نگهداری در شربت

51- کدامیک از ریزمغدی ها به انجماد حساس هستند؟

الف - A, C

ب - P, A

ج - C, B2

د - P, K

52- IQF یعنی چه؟

الف - انجماد

ب - انجماد سریع

ج - بخار داغ

د - بخار سرد

53- انجماد سریع در چه دمایی انجام میشود؟

الف - ۴۰-

ب - ۳۰-

ج - ۵۰-

د - ۲۰-

54- انجماد میوه در تونل انجماد به چند روش انجام میشود؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

55- کدام میوه ها را میتوان انجماد سریع کرد؟

الف - سیب

ب - توت فرنگی

ج - به

د - خربزه

56- مقدار مواد جامد محلول در آب که به وسیله رفاکتومتر اندازه گیری میشود؟

الف - بریکس

ب - بورت

ج - امولسیون

د - سوسپانسیون



57- کدام آنزیم مسئول قهوه ای شدن آنزیمی است؟

الف - پکتیناز

ب - فنلاز

ج - آمیلاز

د - پروتئاز

58- کدام مورد دارای مقاومت بیشتری نسبت به کاهش فعالیت آبی (QW) است؟

الف - باکتریها

ب - کپک ها

ج - مخمرها

د - آنزیم ها

59- برای ضدعفونی کردن و جلوگیری از حمله حشرات و انبار ذخیره میوه جات خشک شده از کدام ترکیب زیر استفاده میشود؟

الف - گاز O3

ب - گاز CO2

ج - گاز SO2

د - گاز O2

60- اسلایس مواد غذایی بر روی کدام عامل اثر مثبت ندارد؟

الف - بلانچینگ

ب - آبگیری مجدد

ج - کاهش میکرواورگانیزم ها

د - خشک کردن

61- مشکل اصلی در انبارداری میوه های بسته بندی شده کدام مورد میباشد؟

الف - فساد میکروبی

ب - صدمه مکانیکی

ج - چونندگان

د - حمله حشرات

62- کدامیک از عوامل محیطی زیر در فساد غیرمیکروبی مواد غذایی موثرنمیباشد؟

الف - رطوبت

ب - نور

ج - دما

د - اکسیژن

63- کدامیک از عوامل محیطی زیر جزعوامل مساعدکننده شرایط برای فعالیت عوامل فساد عمل میکنند؟

الف - گرما

ب - اکسیژن

ج - رطوبت

د - نور



64- کدام طیف از نور در زمره عوامل کمک کننده به فساد مواد غذایی هستند؟

الف - مادون قرمز

ب - UV -

ج - اشعه ایکس

د - اشعه ماوراء بنفش

65- کدامیک از عوامل محیطی زیر از عوامل تسریع کننده در فساد مواد غذایی شناخته میشود؟

الف - نور

ب - رطوبت

ج - اکسیژن

د - آنزیم ها

66- کدامیک از موارد زیر جزء عوامل محیطی در فساد مواد غذایی بحساب می آیند؟

الف - نور، رطوبت، کپک ، مخمر، هوا

ب - نور، اکسیژن، حشرات، انگل

ج - انگل، حشرات، آنزیم ها، میکروارگانیسرها

د - گرما، رطوبت، نور، اکسیژن، اضافه شدن مواد خارجی

67- فساد مواد غذایی به چند دسته طبقه بندی میشود؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

68- انواع فساد مواد غذایی را نام ببرید؟

الف - میکروبی، شیمیایی، محیطی

ب - شیمیایی، محیطی فیزیکی

ج - فیزیکی، شیمیایی، میکروبی

د - میکروبی، فیزیکی، محیطی

69- عمده ترین نوع فساد کدام طبقه است؟

الف - میکروبی

ب - فیزیکی

ج - شیمیایی

د - محیطی

70- اکثر میکروارگانیسرها در کدام دسته زیر قرار میگیرند؟

الف - بیماری زا

ب - عامل فساد

ج - بی اثر

د - مفید



71- میکروارگانیسم های موجود در صنعت ماست و سرکه جز کدام گروه زیر هستند؟

الف - بی اثر

ب - مفید

ج - بیماری زا

د - عامل فساد

72- کدامیک جز میکروارگانیسم های بیماری زا هستند؟

الف - کپک

ب - مخمر

ج - وبا

د - حشرات

73- فساد شیمیایی توسط کدام دسته زیر صورت میگیرد؟

الف - مخمر

ب - آنزیم

ج - کپک

د - رطوبت

74- آنزیم های حائز اهمیت در فساد شیمیایی چند دسته هستند؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

75- آنزیم هایی که در فساد مواد غذایی حائز اهمیت هستند را نام ببرید؟

الف - فیتاز، هیالاز، لیپاز

ب - الدولاز، آمیلاز، لیپاز

ج - آمیلاز، فیتاز، هیالاز

د - لیپاز، پروتئاز، آمیلاز

76- آمیلاز با تجزیه چه چیزی ایجاد فساد میکند؟

الف - قند

ب - پروتئین

ج - چربی

د - نشاسته

77- لیپاز با تجزیه چه چیزی ایجاد فساد میکند؟

الف - قند

ب - نشاسته

ج - پروتئین

د - چربی



78- پروتئاز با تجزیه چه چیزی ایجاد فساد میکند؟

الف -نشاسته

ب -پروتئین

ج -قند

د -گلوکز

79- خشک کن مناسب برای مواد غذایی چسبنده کدام است؟

الف -خشک کن بادی

ب -خشک کن تونلی

ج -خشک کن نواری

د -خشک کن دوار

80- کدامیک از خشک کن های زیر جانسپین خشک کن های تونلی شده اند؟

الف -غلتمکی-کوره ای

ب -افشانه ای-بادی

ج -نقاله ای-بسترسیال

د -صندوقی-کوره ای

81- در کدام از خشک کن های زیر حرارت از طریق رسانش به غذا منتقل میشود؟

الف -سطوح داغ

ب -انجمادی

ج -هوای داغ

د -اتمسفری

82- خشک کن های صنعتی به چند دسته تقسیم میشوند؟

الف -۲

ب -۳

ج -۵

د -۶

83- برای خشک کردن پوره ها از چه خشک کنی استفاده میشود؟

الف -پاششی

ب -خلاء

ج -غلتمکی

د -نواری

84- مواد غذایی مایع با چه خشک کنی خشک میشوند؟

الف -پاششی-خلاء

ب -کابینتی-نواری

ج -پاششی-نواری

د -کابینتی-دوار



85- خشک کن صندوقی جزء کدامیک از خشک کن های صنعتی بحساب می آید؟

الف - کوره ای

ب - هوای داغ

ج - بسترسیال

د - پاششی

86- ذره پاش مرکزگریز اجزای ساختمانی کدام خشک کن می باشد؟

الف - افشانه ای

ب - انجمادی

ج - تونلی

د - آفتابی

87- مهم ترین روش خشک کردن انگور چیست؟

الف - آفتاب-سایه-صنعتی

ب - آفتاب-سایه-شیمیایی

ج - آفتاب -سایه-خشک کن دوار

د - کابینتی-شیمیایی-آفتاب

88- کدام دستگاه میوه خشک کن ارزان قیمت، کم جا، با کیفیت میباشد؟

الف - تونلی

ب - کابینتی

ج - دوار

د - تحت خلاء

89- جنس سینی های دستگاه میوه خشک کن از چیست؟

الف - سبدهای پلاستیکی

ب - مسی

ج - آلومینیومی

د - فلزی یا تمام استیل

90- چه چیزی در تعیین ظرفیت دستگاه خشک کن میوه موثر است؟

الف - اندازه میوه

ب - نوع میوه

ج - آبداربودن میوه

د - اندازه و نوع میوه

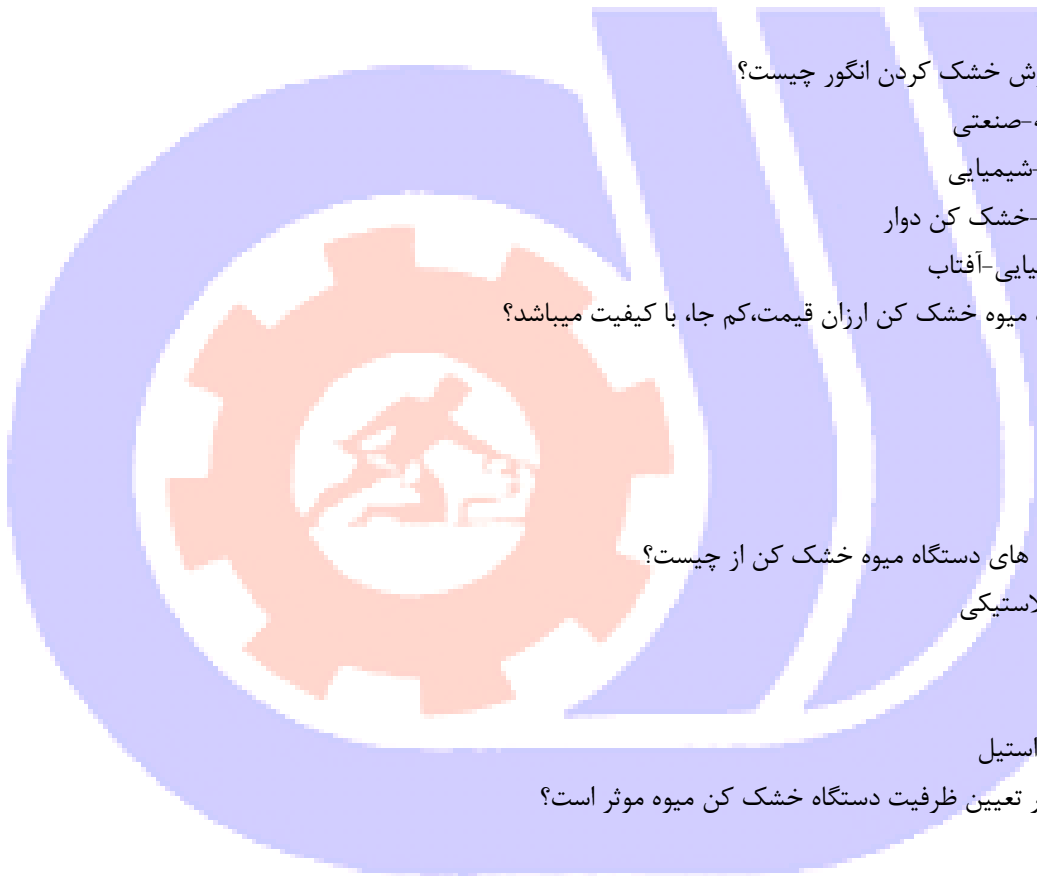
91- کدام خشک کن حجم بالایی از میوه را خشک میکند؟

الف - کابینتی

ب - دوار

ج - تونلی

د - تحت خلا



92- روش تیزابی کردن به چند روش می‌باشد؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

93- در روش تیزابی سرد از چه محلولی استفاده می‌شود؟

الف - سفید کننده ها

ب - کربنات پتاسیم

ج - هیدروکسید

د - بی کربنات سدیم

94- علت استفاده از روغن در هنگام خشک کردن میوه ها چیست؟

الف - طعم بهتر و ایجاد ترک

ب - ایجاد ترک و سرعت بخشیدن

ج - خروج بیشتر شیره و طعم بهتر

د - ایجاد ترک و خروج بیشتر شیره

95- خشک کن پاشی جزء کدامیک از خشک کن هاست؟

الف - کابینتی

ب - نواری

ج - بسترسیال

د - تحت خلاء

96- در کدام خشک کن اندازه ذرات مهم می‌باشد؟

الف - بسترسیال

ب - نواری

ج - غلطکی

د - تونلی

97- برای پاستوریزاسیون میوه ها از چه روشی استفاده می‌شود؟

الف - مداوم

ب - غیرمداوم

ج - اشعه

د - بخار

98- خشک کردن انگور در سایه چندروز طول میکشد؟

الف - ۳۰ تا ۴۰

ب - ۴۰ تا ۵۰

ج - ۲۰ تا ۳۰

د - ۳۰ تا ۵۰



99- کدام تعریف درست میباشد؟

الف - ضایعات به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت نداشته.

ب - زائدات به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت نداشته.

ج - زائدات معمولا از مواد اولیه ناشی نمیشود.

د - ضایعات بعضا دارای ارزش فروش نمیباشد.

100- کدام تعریف ضایعات میباشد؟

الف - به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت نداشته. و از عملیات تولید کنار گذاشته میشوند.

ب - به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت داشته. و از عملیات تولید کنار گذاشته میشوند.

ج - به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت نداشته. و از عملیات تولید کنار گذاشته نمیشوند.

د - به واحدهایی گفته میشود که با استاندارد تولید محصول مطابقت داشته. و از عملیات تولید کنار گذاشته نمیشوند.

101- کدام تعریف زائدات میباشد؟

الف - در نتیجه پردازش مواد اولیه جهت تولید محصول بوجود می آیند و مجددا جهت همان مقصود قابل استفاده نیستند.

ب - در نتیجه پردازش مواد اولیه جهت تولید محصول بوجود نمی آیند و مجددا جهت همان مقصود قابل استفاده نیستند.

ج - در نتیجه پردازش مواد اولیه جهت تولید محصول بوجود می آیند و مجددا جهت همان مقصود قابل استفاده هستند.

د - در نتیجه پردازش مواد اولیه جهت تولید محصول بوجود می آیند و مجددا جهت همان مقصود قابل استفاده هستند.

