

درس 11

A) در جای خالی کلمه های مناسب بنویسید

هدف از نگه داری مواد خوراکی جلوگیری از تغییرات ناخواسته در خوراک در فاصله تا است.

- 1- موضوع صنایع غذایی تبدیل و نگهداری مواد خوراکی است.
 - 2- گزینش مواد خوراکی یکی از عوامل مهم در است.
 - 3- کپک های موجود در مواد خوراکی سم هایی ترشح می کنند که می تواند باعث شود.
 - 4- تبدیل شیربه پنیرشیر به ماست وانگوربه سرکه بافرآیند انجام می شود.
 - 5- میکروب های خطرناک در خشکباز می تواند باعث و مرگ شوند.
 - 6- یکی از مهم ترین اهداف صنایع خوراکی افزایش زمان است.
 - 7- بهترین روش خشک کردن سبزی خشک کردن آن است.
 - 8- محصولی راکه برای بسته بندی انتخاب کرده اید باید پیش از بسته بندی کنید.
 - 9- مواد نگهدارنده از فساد مواد خوراکی جلوگیری می کنند.
 - 10- ایرانیان مهمانداری و رایگی از ویژگی های برجسته هرفردمی دانند.
 - 11- بهترین روش برای خشک کردن سبزی، خشک کردن سبزی در هست
- B) درست یا نادرست بودن جمله های زیر رامشخص کنید.

- 1- هدف از نگهداری مواد خوراکی جلوگیری از تغییرات ناخواسته در خوراک می باشد.
 - 2- از چندین راه ساده غیره بهداشتی بودن برخی از مواد خوراکی راشناسایی کرد.
 - 3- همه مواد خوراکی کپک زده نباید دور ریخته شود.
 - 4- در تخمیر فقط ماندگاری ماده خوراکی افزایش میابد.
 - 5- گوشت ها ومیگو ها را در طبقات بالا وسبزی ها ونان را باید در طبقات پایین ترفریزر نگه داری کرد.
 - 6- خشک کردن موادر سایه ویتامین های آن را از بین می برد.
 - 7- خوردن میان وعده های کم ارزش مواد مورد نیاز بدن را برآورده می شود.
 - 8- نمونه حبوبات دریافتی باید تازه وسالم وبدون بوی خوشایند باشد.
 - 9- برای آشنایی با کاربردهروسيله بهتر است دفترچه راهنمایی شرکت تولید کننده آن را بخوانید.
 - 10- بازیابی شامل شناسایی مصرف کنندگان شناسندن محصول ورضایت مشتری است.
- C) در هر سوالات زیر گزینه درست را انتخاب کنید.

- 1- کدامیک از موارد موضوع صنایع خوراکی نمی باشد؟ الف) تبدیل مواد خوراکی
ب) آماده سازی مواد خوراکی
ج) نگه داری مواد خوراکی
د) فروش مواد خوراکی
- 2- یکی از عوامل مهم در نندرستی کدام است؟
الف) گزینش مواد خوراکی
ب) فروش مواد خورکی
ج) آماده سازی مواد خوراکی
د) نگه مواد خوراکی
- 3- کدام شیر هنگام مصرف تیا زبه گرم کردن ندارد؟
الف) شیر خشک
ب) شیر غلیظ شده
ج) شیر خام
د) شیر استریلیزه
- 4- پس از جوش آمدنشیر آنرا به چه مدت دردمای جوش نگه می دارند؟
الف) 10 تا 15 دقیقه
ب) 15 تا 20 دقیقه
ج) 20 تا 25 دقیقه
د) 20 تا 30 دقیقه
- 5- سم موجود در کپک های ایجاد شده در مواد خوراکی باعث چه بیماری دربین انسان هاست؟
الف) سرما خوردگی
ب) وبا
ج) سرطان
د) دیفتی
- 6- در ناشتایی برای به دست آوردن پروتین وکلسیم از کدام ماده غذایی می توان استفاده کرد؟

- الف) مر یا یاعسل ب) نان ج) میوه د) پنیر- تخم مرغ
- 7- کدام یک از روش های زیر باعث ماندگاری مواد خوراکی نمی شود؟
الف) مواد شیمیایی ب) مصنوعی
ج) استفاده از آب نمک د) فروش سریع تر
- 8- چرا نباید روغن جامد را در حلب یا قوطی ها گرم کرد؟
الف) ایجاد تر کیب های سمی ب) سرفتن از قوطی
ج) ایجاد سوختگی د) تولید دود
- 9- در روش خانگی مواد خوراکی منجمد شده را در چه دمایی نگه داری می کنند؟
الف) 12 درجه سانتی گراد ب) 18 درجه سانتی گراد
ج) 12 درجه زیر صفر د) 18 درجه زیر صفر
- 10- چرا امروزه برای خشک کردن میوه و سبزی ها از روش صنعتی استفاده می شود؟
الف) بهداشتی بودن ب) سرعت زیاد ج) کیفیت برتر د) همه موارد
- 11- قلمه انگور پس از خزان درخت گرفته می شود. نهال انگور پس از سرمای زمستان در محل اصلی کاشته می شود .