

۱- هر چقدر دانه بزرگتر و دارای دانیسته بیشتری باشد مقدار آندوسپرم آنها در مقایسه با سایر قسمت های دانه ..... است؟

الف) برابر

ب) بیشتر

ج) کمتر

د) هیچکدام

۲- سرانه مصرف نان در ایران چند کیلوگرم است؟

الف) ۱۲۰ تا ۱۳۵

ب) ۱۰۰ تا ۱۲۰

ج) ۱۴۰ تا ۱۷۰

د) ۱۴۰ تا ۱۶۰

۳- در چه موزه ای چندین نوع نان و دانه های مربوطه نگه داری می شود؟

الف) ایتالیا

ب) آلمان

ج) آمریکا

د) فرانسه

۴- چه چیزی می تواند در کیفیت محصول نهایی اثر نامطلوب داشته باشد؟

الف) سختی دانه

ب) آرد مناسب

ج) دانه های آسیب دیده

د) کیفیت پروتئین

۵- خاصیت گندم تحت تأثیر چه شرایطی نمی باشد؟

الف) اصلاح دانه

ب) وضعیت آب

ج) شرایط ژنتیکی

د) وضعیت جوی

۶- کدام نوع گندم از نظر کیفیت جهت ارتقای کیفیت گندم های با کیفیت متوسط و ضعیف به کار می روند؟

الف) گندم های اختلاطی

ب) گروه A

ج) گروه B

د) گروه C

۷- میزان PH خمیر در بهترین حالت الاستیسیته ..... می باشد.

الف) PH۲

ب) PH۵

ج) PH۶ ✓

د) PH۷

۸- کدام نوع آرد، آردی است که قسمت عمده آن از آندوسپرم تهیه شده است ولی سایر قسمت های گندم در آن وجود دارد؟

الف) آرد کامل

ب) آرد معمولی

ج) آرد تیره

د) آرد ستاره درجه ۲ ✓

۹- آسیب های کوچک آزمایشگاهی چه مقدار گندم را مورد ارزیابی قرار می دهد؟

الف) یک کیلوگرم ✓

ب) دو کیلوگرم

ج) سه کیلوگرم

د) چهارکیلوگرم

۱۰- پوسته خارجی گندم در حدود چند درصد از وزن دانه را تشکیل می دهد؟

الف) ۱ درصد

ب) ۱۴/۵ درصد

ج) ۱۸ درصد

د) ۲۰ درصد

۱۱- فعالیت آنزیم آلفاآمیلاز باعث ..... می گردد؟

الف) رشد دانه

ب) رشد نشاسته

ج) آسیب رساندن به دانه

د) آسیب رساندن به نشاسته

۱۲- کدام نوع آرد از ذرت درشت آندوسپرم گندم دوردو یا گندم سخت تهیه می شود؟

الف) سمولینا

ب) آرد معمولی

ج) آرد تیره

د) آرد ماکارونی

۱۳- کدام بخش از دانه برای تولید آرد مناسب باشد و در هنگام آسیابانی از دانه

جدا گردد؟

الف) آندوسپرم

ب) پروتئین

ج) نشاسته گندم

د) لایه آلوترون

۱۴- دانه گندم از چه قسمتی تشکیل شده است؟

الف) جوانه

ب) پوسته

ج) فیلافیلِس

د) آندوسپرم

۱۵- ضایعات نان های تافتون و اواش به ترتیب چقدر است؟ (درصد)

الف) ۲۷ - ۳۵

ب) ۳۵ - ۳۷

ج) ۳۸ - ۴۰

د) ۳۸ - ۴۰

۱۶- مقدار پروتئین نان به چه چیزی بستگی دارد؟

الف) ازت خاک

ب) آب

ج) خاک

د) هوا

۱۷- وجود کدام لایه در آرد از کیفیت و ارزش غذایی نان می کاهد؟

الف) لایه رویی آندوسپرم

ب) لایه اسکوتلوم

ج) لایه آلورن

د) لایه Testa

۱۸- کدام نوع گندم از نظر کیفیت جهت نان های حجیم و نیمه حجیم مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف) گندم های اختلاطی

ب) گروه C

ج) گروه B

د) گروه A

۱۹- اگر رطوبت آرد به چند درصد برسد امکان کپک زدگی افزایش می یابد؟

الف) زیر ۱۴ درصد

ب) بالاتر از ۱۴ درصد

ج) بالاتر از ۱۰ درصد

د) بالاتر از ۱۵ درصد

۲۰- برای نگه داری کیسه های آرد پالت های ..... به دلیل داشتن منافذ ریزی می تواند منبع تجمع و تخم گذاری آفات و حشرات انباری باشند؟

الف) فلزی

ب) چوبی

ج) ضد رنگ

د) پلاستیکی

۲۱- مشروط کردن گندم به چه معناست؟

الف) بوجاری

ب) الک کردن

ج) نم زدن گندم

د) خرد کردن

۲۲- کدام یک نوع گندم شامل قوی ترین گلوتن می باشد؟

الف) Duram

(ب) سفید

(ج) قرمز زمستانه

(د) قرمز بهاره

۲۳- طریقه برش خمیر کراسان به چه شکل است؟

(الف) دایره

(ب) مربع

(ج) مستطیل

(د) مثلثی شکل

۲۴- گندم زمستانه در چه زمانی کشت می شود؟

(الف) اوایل پائیز

(ب) اوایل زمستان

(ج) اواخر زمستان

(د) اواخر تابستان

۲۵- کدام نوع گندم برای تولید ماکارونی مناسب است و مقدار پروتئین آن ۱۵ درصد است؟

(الف) سفید

(ب) قرمز بهاره

(ج) Duram

(د) قرمز زمستانه