

بسمه تعالی

نمونه سوالات پودمان ۵ کتاب روغن کشی و دانه های روغنی

پایه دوازدهم رشته صنایع غذایی

- ۱- به چه دلیل کنترل کیفیت نهایی روغن نقش کوچکی در سیستم تضمین کیفیت روغن دارد؟
- ۲- برای اینکه آزمایشات انجام شده بر روی روغن اعتبار داشته باشد در مرحله نمونه برداری چه باید کرد؟
- ۳- چه اصولی در نمونه برداری روغن باید رعایت شود؟
- ۴- واژه های مربوط به نمونه برداری را بنویسید و سه اصطلاح را توضیح دهید.
- ۵- قبل از شروع نمونه برداری چه باید کرد؟
- ۶- در صورتیکه بخواهیم از مخزن روغن نمونه برداری کنیم قبل از شروع کار چه نکته ای را باید رعایت کنیم؟
- ۷- در صورتیکه بخواهیم از مخزن عمودی روغن نمونه برداری کنیم به چه روشی عمل میکنیم؟
- ۸- در صورتیکه محموله حاوی تعداد زیادی واحد مثل (حلب) داشته باشیم چگونه نمونه برداری میکنیم؟
- ۹- چرا نمونه های روغن را باید دور از نور نگه داریم؟
- ۱۰- طرز کار نمونه بردار عمقی را بنویسید. در چه مواقعی از این وسیله استفاده میشود؟
- ۱۱- برای نمونه برداری از روغن های مایع از کدامیک از وسایل نمونه برداری میتوان استفاده کرد؟
- ۱۲- چگونه با استفاده از نمونه برداری منطقه ای یا ناحیه ای از روغن نمونه برداری میکنیم؟
- ۱۳- لوله ی بامبو برای نمونه برداری از چه موادی استفاده میشود؟ طرز استفاده از آنرا توضیح دهید.
- ۱۴- کاربرد نمونه بردار شیشه ای را بنویسید.
- ۱۵- نمونه کلی و نمونه قراردادی را چگونه آماده میکنند؟ نمونه قراردادی را در چه پوشش ها یا ظروفی میریزند؟

- ۱۶- آزمون های فیزیکی روغن شامل چه آزمون هایی میشود؟
- ۱۷- به چه دلیل این آزمون ها در کنترل اصالت روغن نقش مهمی دارند؟
- ۱۸- چرا برای چربی های طبیعی محدوده ی ذوب در نظر میگیریم و یک نقطه ذوب خاص ندارند؟
- ۱۹- روش های مختلف اندازه گیری نقطه ذوب چربی ها را بنویسید؟
- ۲۰- دو مرحله اندازه گیری نقطه ذوب چربی ها با لوله ی موین باز را بنویسید.
- ۲۱- ضریب شکست روغن و چربی در چه دمایی اندازه گیری میشود؟ چرا؟
- ۲۲- ضریب شکست روغن را چگونه اندازه میگیریم؟
- ۲۳- مفهوم ویسکوزیته را توضیح دهید. از چه دستگاههایی برای اندازه گیری ویسکوزیته استفاده میشود؟
- ۲۴- چه عواملی بر روی ویسکوزیته روغن تاثیرگذار است؟
- ۲۵- برای کنترل اینتراستریفیکاسیون و هیدروژناسیون از تغییرات چه فاکتوری میتوان استفاده کرد؟
- ۲۶- چه عواملی باعث افزایش ویسکوزیته روغن میشود؟
- ۲۷- افزایش دما و افزایش پیوند های دوگانه چه تاثیری بر ویسکوزیته روغن دارد؟
- ۲۸- برای انتخاب توان پمپ ها و دستگاه های همزن روغن به چه فاکتوری باید توجه شود؟
- ۲۹- ویسکوزیته کدام روغن از بقیه روغن ها بیشتر است؟ چرا؟
- ۳۰- اکثر روغن ها چه رنگی دارند؟ به چه دلیل برخی روغن های خام بطور غیرطبیعی رنگی هستند؟
- ۳۱- با استفاده از چه روش هایی میتوان رنگ روغن را اندازه گیری میکنند؟ در کدام روش قضاوت بصری آزمایشگر حذف میشود؟
- ۳۲- مفهوم چگالی روغن را توضیح دهید و بنویسید چرا در اندازه گیری چگالی دما باید ثابت باشد؟
- ۳۳- چرا چگالی روغن را اندازه میگیریم؟ وسیله اندازه گیری چگالی چیست؟
- ۳۴- هیدرو پروکسید ها چگونه در روغن بوجود می آید؟
- ۳۵- چه ترکیباتی باعث ایجاد طعم و بوی نامطلوب در روغن میشوند؟ این ترکیبات چگونه در روغن بوجود می آید؟

۳۶- عدد پراکسید روغن نشانگر چیست؟ چگونه میتوان آن را اندازه گیری نمود؟

۳۷- اسید های چرب در روغن نشان دهنده چیست ؟ دو روش اندازه گیری اندیس یدی را بنویسید.

۳۸- روش ارزیابی بر روی محصولات غذایی چگونه انجام میگردد؟ در چه مواردی استفاده از این روش ضروری است ؟

۳۹- چه عواملی باعث موفقیت در آزمون های حسی میشود؟

۴۰- آزمایشات طعم و بو در روغن چگونه انجام میشود؟

۴۱- ارزیابی حسی توسط گروه پانل یا آزمونها چگونه انجام میشود؟

۴۲- مفهوم چگالی روغن را توضیح دهید و بنویسید چرا در اندازه گیری چگالی دما باید ثابت باشد ؟

۴۳- چرا چگالی روغن را اندازه میگیریم؟ وسیله اندازه گیری چگالی چیست؟

تهیه و تنظیم :مهری تمیزی فریمانی

هنرآموز هنرستان صنایع لاستیک یزد