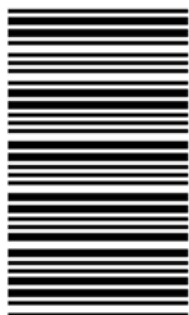


کد کنترل

6333

C



633C



جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان سنجش آموزش کشور

«در زمینه مسائل علمی، باید دنبال قلّه بود.»
مقام معظم رهبری

عصر جمعه
۱۴۰۲/۱۲/۰۴

دفترچه شماره ۳ از ۳

آزمون ورودی دوره‌های دکتری (نیمه‌متمرکز) - سال ۱۴۰۳

**علوم و مهندسی صنایع غذایی
(کد ۲۴۱۲)**

مدت زمان پاسخگویی: ۱۰۵ دقیقه

تعداد سؤال: ۷۰

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤال‌ها

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	شیمی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی، اصول مهندسی صنایع غذایی، تکنولوژی مواد غذایی	۳۵	۱	۳۵
۲	میکروبیولوژی صنعتی، خواص فیزیکی مواد غذایی، روش‌های نوین آزمایشگاهی، انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی	۳۵	۳۶	۷۰

این آزمون، نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

* داوطلب گرامی، عدم درج مشخصات و امضا در مندرجات جدول زیر، به منزله عدم حضور شما در جلسه آزمون است.

اینجانب با شماره داوطلبی با آگاهی کامل، یکسان بودن شماره صندلی خود با شماره داوطلبی مندرج در بالای کارت ورود به جلسه، بالای پاسخنامه و دفترچه سؤالها، نوع و کد کنترل درج شده بر روی دفترچه سؤالها و پایین پاسخنامه ام را تأیید می نمایم.

امضا:

شیمی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی، اصول مهندسی صنایع غذایی، تکنولوژی مواد غذایی:

- ۱- فراوان ترین کتوز موجود که از جمله شیرین ترین قندهای طبیعی بوده و در سیستم پلاریمتر دارای چرخش مخصوص منفی است، کدام است؟
(۱) رافینوز (۲) کتوتریوز (۳) لولوزان (۴) فروکتوز
- ۲- عکس العمل کازئین و ژلاتین در مقابل جوشاندن چگونه است و علت آن چیست؟
(۱) پایدار - پیوندهای دی سولفیدی پرولین و هیدروکسی پرولین آنها کم
(۲) ناپایدار - پیوندهای دی سولفیدی پرولین و هیدروکسی پرولین آنها محدود
(۳) پایدار - سیستین و سیستین آنها محدود و پرولین و هیدروکسی پرولین آنها زیاد
(۴) ناپایدار - سیستین و سیستین آنها زیاد و پرولین و هیدروکسی پرولین آنها محدود
- ۳- اگر همه گروههای متوکسیل زنجیره پکتین تحت تأثیر آنزیم پکتین متیل استراز (پکتاز) جدا شوند، ترکیب باقیمانده چه نام دارد؟
(۱) پکتینیک اسید (۲) پکتیک اسید (۳) گالاکتورونیک اسید (۴) گلوکورونیک اسید
- ۴- مکانیسم آنتی اکسیدانی یا تشدیدکنندگی فعالیت آنتی اکسیدان کدام ترکیب، بیشتر به مقدار اکسیژن محیط وابسته است؟
(۱) EDTA (۲) ویتامین C (۳) ویتامین E (۴) سیتریک اسید
- ۵- کدام تغییر شیمیایی در روغنی که به واسطه گرما اکسید شده، پدید می آید؟
(۱) کاهش عدد هیدروکسیل (۲) کاهش محتوای اکسیژن کربنیل
(۳) کاهش اسیدهای چرب آزاد (۴) کاهش اسیدهای نامزدوج (غیرکنزوجه)
- ۶- حساس ترین رنگدانه نسبت به «pH» کدام است؟
(۱) دلفینیدین (۲) کاپازانتین (۳) لوتئین (۴) لیکوپن
- ۷- عنصر فلزی یا حلقه مرکزی ساختارهای کلروفیل، میوگلوبین و آنتوسیانین به ترتیب چه نام دارد؟
(۱) پیرول - منیزیم - آهن (۲) منیزیم - آهن - حلقه فلاویلوم
(۳) مس - آهن - ۱ و ۷- دی آزو هپتامتین (۴) منیزیم - مس - کربونیوم آنتوسیانین
- ۸- کدام ویتامین، احیاکننده قوی بوده و در اثر اکسیداسیون فعالیت بیولوژیک خود را از دست می دهد و ساختاری که موجب این خصوصیت می شود، چیست؟
(۱) ویتامین K - ساختار کینونی (۲) ویتامین E - ساختار ایزوپرنوئیدی
(۳) ویتامین C - ساختار ان دی آل (۴) ویتامین B12 - حضور عنصر کبالت

- ۹- Eh، معیار اندازه‌گیری کدام فاکتور است؟
 (۱) اسیدیته
 (۲) درجه قطبیت
 (۳) فعالیت آبی
 (۴) پتانسیل اکسیداسیون و احیا
- ۱۰- عامل بیماری تیفوئید یا حصبه، کدام باکتری است؟
 (۱) *Brevibacterium linens*
 (۲) *Coxiella burnetii*
 (۳) *Escherichia coli*
 (۴) *Lactobacillus casei*
- ۱۱- متداول‌ترین میکروارگانیسمی که از طریق گوشت طیور به انسان منتقل می‌شود، کدام است؟
 (۱) اشریشیا
 (۲) بروسلا
 (۳) سالمونلا
 (۴) ویبریو
- ۱۲- عامل اکثر فسادهای باکتریایی سبزیجات، کدام است؟
 (۱) اروینیا
 (۲) استرپتوکوکوس
 (۳) باسیلوس
 (۴) لاکتوباسیلوس
- ۱۳- کدام مورد، سبب صورتی شدن کلم‌شور تخمیری می‌شود؟
 (۱) *Actinomycetes*
 (۲) *Serratia*
 (۳) *Trolupsis*
 (۴) *Torula*
- ۱۴- کدام مورد، عامل فساد "Whiskers" در گوشت تازه است؟
 (۱) *Aspergillus*
 (۲) *Penicillium*
 (۳) *Thamnidium*
 (۴) *Rhizopus*
- ۱۵- کدام مورد در خصوص عدد F در فرایندهای حرارتی، صادق است؟
 (۱) معیاری برای اندازه‌گیری ظرفیت حرارتی استریلیزاسیون
 (۲) بیانگر مقاومت حرارتی یک ارگانیسم خاص در درجه حرارت خاص
 (۳) مدت‌زمان لازم برای کاهش یک سیکل لگاریتمی در منحنی مرگ حرارتی میکروارگانیسم‌ها
 (۴) مقدار درجه حرارت لازم برای کاهش یک سیکل لگاریتمی در منحنی مرگ حرارتی میکروارگانیسم‌ها
- ۱۶- کدام مورد درباره تحمل دامنه pH، درست است؟
 (۱) باکتری > کپک > مخمر
 (۲) باکتری > مخمر > کپک
 (۳) کپک > مخمر > باکتری
 (۴) مخمر > کپک > باکتری
- ۱۷- کدام جنس، متعلق به خانواده کلی‌فرم‌ها است؟
 (۱) بروکوتریکس
 (۲) سیتروباکتر
 (۳) سودوموناس
 (۴) سایکروباکتر
- ۱۸- معدل نقطه جوش شیر گاو در فشار اتمسفر استاندارد بر حسب درجه سلسیوس، کدام است؟
 (۱) ۱۰۲-۱۰۰
 (۲) ۱۰۴-۱۰۳
 (۳) ۱۰۵-۱۰۴
 (۴) ۱۰۸-۱۰۵
- ۱۹- سطح بیرونی دیوار مسطحی با عایقی به ضخامت ۴cm و ضریب هدایت حرارتی $2 \frac{W}{m.k}$ پوشیده شده است. دمای بین دیوار و عایق $34^{\circ}C$ و دمای محیط بیرون $35^{\circ}C$ است. دیوار، گرما را از طریق جابه‌جایی به محیط اتلاف می‌کند. ضریب انتقال حرارت جابه‌جایی چند $\frac{W}{m^2.k}$ باشد تا دمای سطح بیرونی عایق از $40^{\circ}C$ تجاوز نکند؟
 (۱) ۳۰۰
 (۲) ۳۰۵
 (۳) ۳۰۰۰
 (۴) ۳۰۵۰

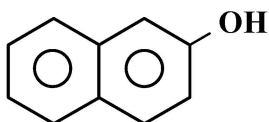
- ۲۰- کدام مورد، عبارت زیر را به درستی کامل می‌کند؟
 «کیفیت محصول تولیدی با خشک‌کن پاششی، به‌علت حفظ ترکیبات تغذیه‌ای آن از طریق بسیار بالا است.»
 (۱) تصعید رطوبت (۲) سرمایش تبخیری (۳) شناور شدن (۴) گرمایش حجمی
- ۲۱- در سیستم سرمایش فشرده‌سازی مکانیکی بخار، در شرایط اشباع، ماده سرمازا موقع خروج از کمپرسور و اواپراتور به ترتیب کدام حالت را دارد؟
 (۱) بخار اشباع - مایع اشباع (۲) بخار اشباع - بخار فوق داغ
 (۳) بخار فوق داغ - مایع فوق سرد (۴) بخار فوق داغ - بخار اشباع
- ۲۲- کدام دستگاه در سیستم تولید سرما، گرما جذب می‌کند؟
 (۱) اواپراتور (۲) پمپ انتقال مایع میرد (۳) سوپاپ انبساط (۴) کندانسور
- ۲۳- کدام تقلب شیر از طریق نقطه انجماد شیر مشخص می‌شود؟
 (۱) افزایش آب (۲) افزایش وایتکس (۳) افزایش آب اکسیژنه (۴) اختلاط شیر تازه و کهنه
- ۲۴- قراردادن قوطی کنسرو در کدام حالت، موجب سریع‌تر استریل شدن آن می‌شود؟
 (۱) هوای داغ بالای 140°C و به‌صورت عمودی و ثابت
 (۲) بخار اشباع بالای 120°C و به‌صورت عمودی و ثابت
 (۳) آب با دمای بالاتر از جوش تحت فشار و به‌صورت عمودی و متحرک
 (۴) جریان آب بالاتر از 120°C و به‌صورت افقی و در حال چرخش
- ۲۵- اثر لایه مرزی هوا بر انتقال حرارت، کدام است؟
 (۱) اثری بر انتقال حرارت ندارد. (۲) اثر آن بستگی به جنس ماده جامد دارد.
 (۳) باعث کند شدن انتقال حرارت می‌شود. (۴) با انجام همرفت، سرعت انتقال حرارت را زیاد می‌کند.
- ۲۶- کدام مورد، انتقال حرارت داخل اتوکلاو به مرکز قطعات گلابی در قوطی کنسرو را درست و همه مراحل را مشخص می‌کند؟
 (۱) انتقال از گاز به جامد، حالت Convection، جامد به سیال و حالت Convection
 (۲) انتقال از مایع به جامد، جامد به مایع، حالت Conduction و حالت Conduction
 (۳) انتقال از گاز به جامد، حالت Conduction، جامد به سیال و حالت Convection
 (۴) انتقال از سیال به جامد، حالت Conduction، جامد به سیال، سیال به جامد و حالت Conduction
- ۲۷- تأثیر کدام سیستم در حذف اسپورهای باکتریایی موجود در شیر، مؤثرتر است؟
 (۱) Bactofugation (۲) Microfiltration
 (۳) Reverse Osmosis (۴) Ultrafiltration
- ۲۸- مهم‌ترین ترکیبات تعیین‌کننده کیفیت چغندر قند، کدام‌اند؟
 (۱) ساکارز - آب - مارک (۲) قندها - آب - مارک
 (۳) ساکارز - گلوکز - فروکتوز - ترکیبات ازته (۴) ساکارز - Na - k - ترکیبات آلفا آمینو
- ۲۹- در یک اواپراتور، مقدار شربت رقیق ۶۰ تن و بریکس ورودی ۱۲ و خروجی ۴۸ است. مقدار آب تبخیر شده، چند تن است؟
 (۱) ۵۲ (۲) ۴۸
 (۳) ۴۵ (۴) ۱۲

- ۳۰- کدام مورد در ارتباط با بنزوات سدیم، درست است؟
 (۱) اثر قارچ‌کشی و میکروب‌کشی در pH بالا دارد.
 (۲) در مرباهای با بریکس بالای ۷۰ استفاده می‌شود.
 (۳) اثر سرطان‌زایی دارد و استفاده از آن کلاً ممنوع است.
 (۴) در محصولات با pH پایین برای جلوگیری از فساد قارچی استفاده می‌شود.
- ۳۱- کدام آنزیم موجب ترد شدن گوشت می‌شود؟
 (۱) آمیلاز (۲) پروتئاز (۳) سلولاز (۴) لیپاز
- ۳۲- مشروط کردن دانه گندم به هنگام آسیاب آن، به ترتیب، به کدام دلیل انجام می‌شود؟
 (۱) سفت شدن سبوس و نرم شدن آندوسپرم (۲) سفت شدن آندوسپرم و نرم شدن جوانه
 (۳) نرم و سفت شدن پوشش میوه و لایه آلورون (۴) نرم و سفت شدن دو لایه تستا و آلورون
- ۳۳- کدام دانه، حاصل تلاقی دو دانه غله است و نام آن چیست؟
 (۱) برنج و گندم - آریزین (۲) جو و سورگوم - هوردئین
 (۳) جو دوسر و گندم - یولاف (۴) گندم و چاودار - تریتیکاله
- ۳۴- خاصیت دودزایی کدام ترکیب بیشتر از بقیه است؟
 (۱) گلیسرول (۲) مالونالدئید (۳) تری‌گلیسرید (۴) هیدروکسی آیزول
- ۳۵- استرول‌ها و فسفولیپیدها به ترتیب جزو کدام دسته از مواد هستند؟
 (۱) آسیل استرها - موم‌ها (۲) گلیسیریدها - چربی‌های قطبی
 (۳) مواد غیرقابل صابونی - چربی‌های قطبی (۴) مواد غیرقابل صابونی - موم‌ها

میکروبیولوژی صنعتی، خواص فیزیکی مواد غذایی، روش‌های نوین آزمایشگاهی، انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی:

- ۳۶- کدام ماده به‌عنوان تخریب‌کننده غشاء میکروارگانیسم‌ها در فرایندهای بیوتکنولوژی کاربرد مؤثری دارد؟
 (۱) دی‌متیل سولفوکساید (۲) متانول (۳) سیتریک اسید (۴) لاکتیک اسید
- ۳۷- آلزینات‌ها عمدتاً توسط کدام گونه تولید می‌شوند؟
 (۱) باسیلوس (۲) زانتوموناس (۳) سودوموناس (۴) لاکتوباسیلوس
- ۳۸- چگونه وجود مقادیر زیاد آهن در فرایندهای تولید سیتریک اسید، اثرات نامطلوبی را به‌جا می‌گذارد؟
 (۱) سیتریک اسید تولیدشده تجزیه می‌شود.
 (۲) منجر به تولید اکسالیک اسید می‌شود.
 (۳) از تولید کامل سیتریک اسید جلوگیری می‌کند.
 (۴) رشد رویشی اسپرژیلوس نایجر متوقف و شروع به تولید اسپور می‌کند.
- ۳۹- مقدار غلظت توده سلولی (x) در شرایط Steady State (حالت پایا) به کدام عوامل بستگی دارد؟
 (۱) D و S_0 (۲) D و K_s
 (۳) μ_{max} و $Y_{u/s}$ (۴) K_s و μ_{max}
- ۴۰- در معادله مونود، چه زمانی تقریباً مقدار $\mu = \mu_{max}$ می‌شود؟
 (۱) S زیاد باشد. (۲) S کم باشد. (۳) K_s زیاد باشد. (۴) K_s ناچیز فرض شود.
- ۴۱- یکی از عوامل ایجاد کف در فرمانتورها کدام است؟
 (۱) اسیدهای آلی (۲) پروتئین‌ها (۳) لیپیدها (۴) قندهای پنج‌کربنی

- ۴۲- کدام مورد در فرایند نگهداری میکروارگانیسم‌ها در شرایط انجماد استفاده می‌شود؟
 (۱) اسیدهای چرب (۲) گلیکوژن (۳) گلیسرول (۴) نشاسته
- ۴۳- کدام یک از موارد زیر در فرایند Fed-Batch مورد نظر است؟
 (۱) افزایش فاز لگاریتمی (۲) افزایش فاز سکون (۳) کاهش فاز لگاریتمی (۴) کاهش فاز تطبیق
- ۴۴- کدام ویسکومتر برای بررسی رفتار رئولوژیکی دیسپرسیون‌های حاوی ذرات بزرگ، مناسب‌تر است؟
 (۱) روزنه‌ای (۲) صفحات موازی (۳) لوله موئین (۴) مخروط و صفحه
- ۴۵- کدام ماده غذایی، ضریب هدایت حرارت بیشتری دارد؟
 (۱) چربی‌های حیوانی مثل چربی دنبه (۲) سیب درختی با رطوبت ۸۰ درصد
 (۳) سیب‌زمینی با رطوبت ۸۰ درصد (۴) همبرگر با رطوبت ۵۰ و چربی ۲۵ درصد
- ۴۶- کدام دانسیته، دانسیته واقعی ترکیبات موجود در ماده غذایی است؟
 (۱) Apparent density (۲) Bulk density (۳) Solid density (۴) Volume density
- ۴۷- کدام مورد در خصوص ضریب کرویت، درست است؟
 (۱) ضریب کرویت پرتقال تقریباً ۰/۹۵ است. (۲) ضریب کرویت جو تقریباً ۰/۸۷ است.
 (۳) ضریب کرویت بین ۱ و -۱ تغییر می‌کند. (۴) ضریب کرویت گندم از ارزن بیشتر است.
- ۴۸- اگر مدل تعیین سطح خارجی تخم‌مرغ $s = 4.82 w^{0.66}$ ، s سطح و w وزن تخم‌مرغ باشد، توان متغیر ۰/۶۶ به کدام مورد ارتباط بیشتری دارد؟
 (۱) هوای داخل تخم‌مرغ (۲) حجم قسمت جامد (۳) فرم تخم‌مرغ (۴) وزن تخم‌مرغ
- ۴۹- اگر A_p ، سطح بزرگترین دایره محاط‌کننده یک جسم و A_c ، کوچک‌ترین دایره محیط‌شونده توسط جسم و R معدل شعاع یک جسم باشد، کدام مورد، ضریب "Roundness" جسم را تعیین می‌کند؟
 (۱) $\frac{A_p}{R}$ (۲) $\frac{A_p}{A_c}$ (۳) $\frac{A_c}{A_p}$ (۴) $\frac{R}{A_c}$
- ۵۰- اگر وزن یک میوه ۲۰۰ گرم و حجم آب جابه‌جا شده توسط آن ۲۲۰ سانتی‌متر مکعب باشد، چگالی نسبی تقریبی آن چقدر است؟
 (۱) ۱/۱ (۲) ۹۰ گرم (۳) ۰/۹ کیلوگرم (۴) ۰/۹
- ۵۱- کدام مورد، خصوصیات فیزیکی مواد غذایی نیست؟
 (۱) Electrical (۲) Organoleptical (۳) Rheological (۴) Thermal
- ۵۲- اگر وزن یک میوه در هوا w_1 و در آب w_2 باشد، چگالی ویژه آن، کدام است؟
 (۱) تفاضل w_1 و w_2 تقسیم بر w_1 (۲) تفاضل w_1 و w_2 تقسیم بر w_2
 (۳) w_2 تقسیم بر تفاضل w_1 و w_2 (۴) w_1 تقسیم بر تفاضل w_1 و w_2
- ۵۳- کدام روش، برای حذف اثر بافت شیمیایی نمونه در اندازه‌گیری آنالیت به روش طیف‌سنجی UV-Vis، مناسب‌تر است؟
 (۱) استاندارد داخلی (۲) استاندارد خارجی
 (۳) افزایش استاندارد (۴) استفاده از یک ترکیب مشتق‌ساز
- ۵۴- در ۲- نفتول، به ترتیب، کدام تغییر در دما، pH و گرانش حلّال، باعث افزایش فلوئورسانس می‌شود؟
 (۱) افزایش - کاهش - افزایش
 (۲) کاهش - افزایش - کاهش
 (۳) کاهش - کاهش - افزایش
 (۴) کاهش - افزایش - افزایش



- ۵۵- کدام مورد، عبارت زیر را به درستی کامل می‌کند؟
(کروماتوگرافی مایع روش مخلوطها است که نمونه به سیستم حاوی دو تزریق می‌شود.
تفاوت بین اجسام حل شده موجب سرعت حرکت متفاوت در می‌شود.)
- (۱) تجزیه - مواد - تسهیم - فاز متحرک
(۲) تجزیه - مواد - تسهیم - فاز ساکن
(۳) تعیین مقدار - مواد - جذب سطحی - مایع
(۴) جداسازی - فاز - توزیع - فاز متحرک و ساکن سیستم
- ۵۶- در کروماتوگرافی تبادل یونی کاتیونی (Cation Exchange Chromatography)، کدام ترکیب از قدرت تبادل یونی بیشتری برخوردار است؟
- (۱) کربوکسیل (۲) هیدروکسیل (۳) هیدروسولفید (۴) هیدروفوسفید
- ۵۷- اساس روش زیمن در تصحیح جذب زمینه در روش جذب اتمی، به کارگیری کدام مورد است؟
- (۱) یک تنظیم کننده طول موج
(۲) یک منبع پیوسته در کنار لامپ کاندی توخالی
(۳) لامپ کاندی توخالی در شدت جریان پایین و بالا
(۴) یک منبع مغناطیسی (آهنربا) در کنار لامپ کاندی توخالی
- ۵۸- نقش آمونیوم پرسولفات (APS) در تشکیل ژل پلی‌اکریل آمید الکتروفورز SDS-PAGE، کدام است؟
- (۱) منبع تأمین رادیکال آزاد
(۲) کاتالیست پلیمرشدن اکریل آمید
(۳) تشکیل دهنده خلل و فرج در ژل پلیمر شده
(۴) پل اتصال دهنده اکریل آمید و بیس اکریل آمید
- ۵۹- اگر برای جداسازی شش پروتئین جدول زیر که pH ایزوالکتریک آنها داده شده است، از ستون کروماتوگرافی تبادل کاتیونی (کربوکسی متیل سلولز) و بافر استات با $pH = 4.7$ استفاده شود، کدام پروتئین‌ها قابل تفکیک نبوده و در ابتدای کروماتوگرافی، با هم از ستون خارج خواهند شد؟

pH ایزوالکتریک	پروتئین
۴٫۶۵	A
۷	B
۳٫۲۴	C
۶٫۴	D
۱۰٫۶	E
۱٫۳	F

(۱) C و F

(۲) A و C و F

(۳) A و B و D

(۴) B و D و E

- ۶۰- اساس جداسازی ترکیبات در "Affinity Chromatography"، کدام شاخص است؟

(۱) حلالیت (۲) قطبیت (۳) ساختار ویژه مولکولی (۴) وزن مولکولی

- ۶۱- براساس اطلاعات پیوست و جدول زیر، کدام یک از موارد زیر در خصوص مقادیر نسبی ترکیبات جداسازی شده به

روش GC قابل قبول است؟

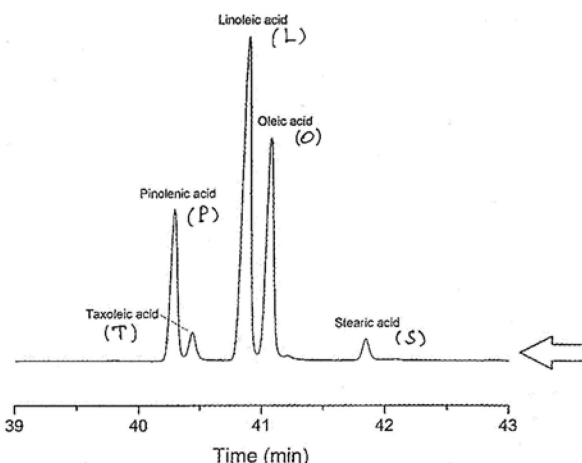
(۱) S ٪۱۰ و O ٪۵۰

(۲) T ٪۵ و P ٪۲۰

(۳) P ٪۲۵ و L ٪۵۰

(۴) T ٪۱۵ و O ٪۳۵

T	P	L	O	S	پیک نمایش داده شده
۱۲۵	۵۱۰	۱۰۳۰	۷۱۰	۱۲۰	سطح زیر پیک



- ۶۲- در کدام روش کاهش رطوبت ماده غذایی، انتقال جرم به صورت فرایند پیچیده‌ای است که عمدتاً شامل دیفوزیون مایع و فشار هیدرولیکی است؟
- (۱) اسمزی (Osmotic) (۲) تصعیدی (منجمد خشکانی)
- (۳) انتقال حرارت به ماده با میکروویو (۴) جابه‌جایی رطوبت در اثر اختلاف دما
- ۶۳- مکانیسم غالب دفع رطوبت در خشک‌کردن مواد غذایی، کدام است؟
- (۱) Capillary Flow (۲) Liquid Diffusion
- (۳) Viscous Flow (۴) Vapor Diffusion
- ۶۴- کدام مفهوم عدد بدون بُعد، نادرست است؟
- (۱) عدد رینولدز، نشانگر نسبت نیروی مومنتوم به نیروی ویسکوز است.
- (۲) عدد گراشوف، نشانگر نسبت نیروی بویانسی (شناوری) به نیروی ویسکوز است.
- (۳) عدد پرانتل، نشانگر نسبت ضخامت لایه مرزی حرارتی به لایه مرزی هیدرودینامیکی است.
- (۴) عدد ناسلت، نشانگر نسبت نرخ انتقال حرارت جابه‌جایی به انتقال حرارت هدایتی است.
- ۶۵- کدام مورد در ارتباط با عوامل انتقال جرم بین دو نقطه کامل‌تر است؟
- (۱) اختلاف دما، فشار و یا غلظت (۲) اختلاف سطح و غلظت
- (۳) اختلاف دما و یا غلظت (۴) اختلاف فشار، غلظت و سطح
- ۶۶- کدام مورد در خصوص گرمایش مواد غذایی توسط امواج مادون قرمز، درست است؟
- (۱) گرمایش از سطح به داخل مواد غذایی رخ می‌دهد.
- (۲) گرمایش از داخل به سطح مواد غذایی رخ می‌دهد.
- (۳) اثر حرارت‌دهی یکنواخت برای مواد غذایی دارد.
- (۴) واکنش امواج مادون قرمز با یون‌ها و مولکول‌های قطبی مواد غذایی، باعث تولید حرارت می‌شود.
- ۶۷- در طی انتقال حرارت جابه‌جایی بین یک سیال و جسم جامد، ضریب انتقال حرارت جابه‌جایی (h) به کدام پارامتر وابسته نیست؟
- (۱) سرعت جریان (۲) ویسکوزیته سیال
- (۳) ضریب هدایت حرارتی سیال (۴) ضریب هدایت حرارتی جسم جامد
- ۶۸- اگر فرایند رفتن به سوی حالت اشباع آدیاباتیک را روی نمودار رطوبت‌سنجی (سایکرومتریک) مورد بررسی قرار دهیم، در حین این فرایند، کدام مورد ثابت باقی می‌ماند؟
- (۱) رطوبت نسبی (۲) رطوبت مطلق (۳) دمای حباب مرطوب (۴) دمای حباب خشک
- ۶۹- دو قطعه گوشت مشابه، یکی یخ‌زده و دیگری یخ‌نزده در شرایط کاملاً مشابه از نظر سطح انتقال حرارت و فاصله انتقال و اختلاف دما یکی را منجمد و دیگری را از حالت منجمد خارج می‌کنیم، کدام عبارت برای آنها درست است؟
- (۱) قطعه در حال یخ‌زدن، زمان کمتری نیاز دارد.
- (۲) زمان یخ‌زدن و خارج‌شدن از حالت یخ، برابر خواهد بود.
- (۳) قطعه در حال خارج‌شدن از حالت یخ، زمان کمتری نیازی دارد.
- (۴) با این اطلاعات نمی‌توان اختلاف زمان انجماد و دیفراست را ارزیابی کرد.
- ۷۰- کدام فاکتور، کمتر تحت تأثیر شرایط انتقال حرارت قرار می‌گیرد؟
- (۱) سطح انتقال (۲) ضریب انتقال حرارت
- (۳) فاصله انتقال حرارت (۴) اختلاف دمای منبع انرژی و محل انتقال