بانک سوالات کارشناسی ارشد

علوم و مهندسی صنایع غذایی

(۹۰ تا ۱۴۰۵)

مجموعه سوالات آزمون کارشناسی ارشد -با پاسخنامه کاملا تشریحی – همراه با نکات طلایی و آزمونی

۱ زبان عمومی و تخصصی

۲ ریاضیات

۳ شیمی مواد غذایی

۴ میکروبیولوژی مواد غذایی

۵ تکنولوژی مواد غذایی

۶ اصول طراحی کارخانجات و مهندسی مواد غذایی

مؤلفین:

میثم کمیجانی

(پژوهشگر دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران – رتبه ۱۳ دکتری)

انتشارات اندیشه ارشد

فهرست مطالب

زبان انگلیسی

سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۴	۱۰
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۴	۱۶
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۵	۲۷
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۵	۳۳
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۶	۴۳
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۶	۴۹
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۷	۶۰
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۷	۶۶
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۸	۷۶
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۸	۸۲
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۹	۹۳
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۹	۹۹
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۰	۱۰۸
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۰	۱۱۵
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۱	۱۲۲
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۱	۱۳۰
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۲	۱۳۷
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۲	۱۴۳
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۳	۱۴۸
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۳	۱۵۴
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۴	۱۵۹
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۴	۱۶۵
سؤالات زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۵	۱۶۹
پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۴۰۵	۱۷۶

ریاضیات

سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۴ ۱۸۶
پاسخنامه ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۴ ۱۹۰
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۵ ۲۰۰
پاسخنامه ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۵ ۲۰۴
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۶ ۲۱۲
پاسخنامه ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۶ ۲۱۵
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۷ ۲۲۱
پاسخنامه ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۷ ۲۲۴
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۸ ۲۲۹
پاسخنامه ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۸ ۲۳۲
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۳۹۹ ۲۳۷
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۳۹۹ ۲۴۱
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۰ ۲۴۲
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۰ ۲۴۹
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۱ ۲۵۰
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۱ ۲۵۴
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۲ ۲۵۵
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۲ ۲۵۹
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۳ ۲۶۰
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۳ ۲۶۶
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۴ ۲۶۷
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۴ ۲۷۰
سؤالات ریاضیات سراسری سال ۱۴۰۵ ۲۷۱
پاسخنامه ریاضیات سراسری ۱۴۰۵ ۲۷۴

شیمی مواد غذایی

سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰ ۲۷۶
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰ ۲۸۰
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱ ۲۸۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱ ۲۹۱
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲ ۲۹۷

پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲ ۳۰۱
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳ ۳۰۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳ ۳۱۱
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴ ۳۱۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴ ۳۲۱
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵ ۳۲۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵ ۳۳۰
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶ ۳۳۶
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶ ۳۳۹
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷ ۳۴۴
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷ ۳۴۸
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸ ۳۵۲
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸ ۳۵۵
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹ ۳۶۰
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹ ۳۶۳
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰ ۳۶۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰ ۳۷۰
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱ ۳۷۴
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱ ۳۷۷
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲ ۳۸۱
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲ ۳۸۴
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳ ۳۸۹
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳ ۳۹۲
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴ ۳۹۹
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴ ۴۰۲
سؤالات شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵ ۴۰۷
پاسخنامه شیمی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵ ۴۱۱

میکروبیولوژی مواد غذایی

سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰ ۴۱۶
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰ ۴۲۰
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱ ۴۲۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱ ۴۳۳
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲ ۴۳۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲ ۴۴۳
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳ ۴۴۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳ ۴۵۲
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴ ۴۵۸
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴ ۴۶۲
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵ ۴۶۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵ ۴۷۳
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶ ۴۷۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶ ۴۸۲
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷ ۴۸۷
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷ ۴۹۰
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸ ۴۹۵
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸ ۴۹۸
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹ ۵۰۴
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹ ۵۰۷
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰ ۵۱۲
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰ ۵۱۵
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱ ۵۱۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱ ۵۲۲
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲ ۵۲۵
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲ ۵۲۸
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳ ۵۳۲
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳ ۵۳۵
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴ ۵۳۹
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴ ۵۴۲
سؤالات میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵ ۵۴۷
پاسخنامه میکروبیولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵ ۵۵۰

تکنولوژی مواد غذایی

سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰	۵۵۶
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۰	۵۶۳
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱	۵۷۳
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۱	۵۸۱
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲	۵۹۲
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۲	۶۰۰
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳	۶۱۱
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۳	۶۱۹
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴	۶۳۰
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۴	۶۳۷
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵	۶۴۸
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۵	۶۵۴
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶	۶۶۵
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۶	۶۷۱
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷	۶۸۴
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۷	۶۹۰
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸	۷۰۲
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۸	۷۰۸
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹	۷۲۱
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۳۹۹	۷۲۷
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰	۷۳۷
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۰	۷۴۲
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱	۷۵۱
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۱	۷۵۶
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲	۷۶۴
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۲	۷۷۰
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳	۷۷۸
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۳	۷۸۴
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴	۷۹۳
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۴	۷۹۸
سؤالات تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵	۸۰۵
پاسخنامه تکنولوژی مواد غذایی سراسری سال ۱۴۰۵	۸۱۰

اصول طراحی کارخانجات و مهندسی

سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۰ ۸۱۸
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۰ ۸۲۳
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۱ ۸۳۰
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۱ ۸۳۴
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۲ ۸۴۰
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۲ ۸۴۵
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۳ ۸۵۲
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۳ ۸۵۸
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال سال ۱۳۹۴ ۸۶۶
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۴ ۸۷۰
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۵ ۸۷۶
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۵ ۸۸۱
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۶ ۸۹۴
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۷ ۹۰۲
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۷ ۹۰۶
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۸ ۹۱۱
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۸ ۹۱۵
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۹ ۹۲۳
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۳۹۹ ۹۲۷
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۰ ۹۳۰
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۰ ۹۳۴
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۱ ۹۳۹
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۱ ۹۴۳
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۲ ۹۴۷
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۲ ۹۵۱
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۳ ۹۵۶
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۳ ۹۶۰
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۴ ۹۶۵
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۴ ۹۶۸
سؤالات اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۵ ۹۷۱
پاسخنامه اصول طراحی کارخانجات و مهندسی سراسری سال ۱۴۰۵ ۹۷۴

مـجـموعه سوالات و پاسـخنامه

زبان انگلیسی

آزمون ۱۳۹۴ تا ۱۴۰۵ (با پاسخ های کاملاً تشریحی)

سراسری

۱۳۹۴

سؤالات زبان انگلیسی

PART A: Vocabulary

Directions: Choose the word or phrase (1), (2), (3), or (4) that best completes each sentence. Then mark your answer sheet.

1. Your new spokesperson is very ---------- and clearly comfortable speaking in front of large audiences.

1) impatient 2) willful 3) voluble 4) modish

2. That ring is made from an ---------- of minerals; if it were pure gold it would never hold its shape,

1) occurrence 2) elaboration 3) intervention 4) amalgam

3. Fortunately, the parliament ---------- the new law that would prohibit companies from discriminating according to race in their hiring practices.

1) abridged 2) ratified 3) magnified 4) persuaded

4. The teacher did not appreciate the student's ---------- and gave him detention.

1) sarcasm 2) advent 3) blunder 4) reverie

5. The police have not yet been able to find the missing child; to all of the searchers, the child's location is still a great ---------- .

1) fallacy 2) enigma 3) remorse 4) sympathy

6. I really feel sad to say that we are now witnessing environmental destruction on an ---------- scale.

1) implicit 2) inadvertent
3) articulated 4) unprecedented

7. Ted was severely ---------- by his colleagues for his use of offensive language when addressing the guests.

1) deviated 2) castigated 3) resigned 4) hardened

8. As shrinking military budgets add to economic woes, arms manufacturers are ---------- seeking to expand their markets.

1) nocturnally 2) equivocally
3) indecisively 4) aggressively

9. Much to my ----------, I should confess that we don't have a good indication that women are actually taking better care of themselves today.
1) indifference 2) verification 3) chagrin 4) jubilance

10. It is to be remembered that living in a ---------- country is no guarantee you will necessarily live a long life.
1) prosperous 2) conceptual
3) conceivable 4) long – winded

PART B: Cloze Passage

Directions: Read the following passage and decide which choice (1), (2), (3), or (4) best fits each space. Then mark your answer sheet.

The human question is the big one. (11) ---------- on humans are very thin. Most human populations that are forced to survive on low-calorie diets are also malnourished and are are as likely (12) ---------- from vitamin and mineral deficiencies. (13) ---------- is on the Japanese island of Okinawa, Walford notes: "The Okinawans have about (14) ---------- the calorie intake of the rest of Japan. They eat mainly fish and vegetables. They have as much as 40 times the incidence of people (15) ---------- 100. They have diabetes, tumors and so forth than the rest

11. 1) The date exist 2) The date whose existence
3) Existing date that are 3) The existing data

12. 1) not to die as prematurely 2) as not to die prematurely
3) so not to prematurely die 4) not to die prematurely as

13. 1) Only one exception to know 2) They only exception to know
3) so not to prematurely die 4) not to die prematurely as

14. 1) 70 percent of 4) a percentage of 70
3) 70 percent 4) 70 of the percentage

15. 1) in 2) for 3) over 4) with

PART C: Reading Comprehension

Directons: Read the following there passages and answer the questions by choosing the best choice (1), (2), (3), or (4) and then mark the correct choice on your answer sheet.

PASSAGE 1

Benefits of food processing include toxin removal, preservation, easing marketing and distribution tasks, and increasing food consistency. In addition, it increases yearly availability of many foods, enables transportation of delicate perishable foods across long distances and makes many kinds of foods safe to eat by de- activating spoilage and pathogenic

microorganisms. Modern supermarkets would not exist without modern food processing techniques, and long voyages would not be possible. Processed foods are usually less susceptible to early spoilage than fresh foods and are better suited for long distance transportation from the source to the consumer. When they were first introduced, some processed foods helped to alleviate food shortages and improved the overall nutrition of populations as it made many new food available to the masses. Processing can also reduce the incidence of food borne disease. Fresh materials, such as fresh produce and raw meats, are more likely to harbor pathogenic microorganisms (e.g. salmonella) capable of causing serious illnesses. The extremely varied modern diet is only truly possible on a wide scale because of food processing. Transportation of more exotic foods, as well as the elimination of much hare labour gives the modern eater easy access to a wide variety of food unimaginable to their ancestors. The act of processing can often improve the taste of food significantly. Mass production of food is much cheaper overall than individual production of meals from raw ingredients. Therefore, a large profit potential exists for the manufactures and suppliers of processed food products. Individuals may see a benefit in convenience, but rarely see any direct financial cost benefit in using processed food as compared to home preparation. Processed food freed people from the large amount of time involved in preparing and cooking "natural" unprocessed foods.

16. The passage points to the passage that ……..

1) processed food includes some natural unprocessed items
2) food bome diseases do not occur with processed foods
3) modern supermarkets have food processing facilities
4) processed foods are tastier than non-processed foods

17. It is stated in the passage that ……..

1) pathogenic micro-organisms are de-activated through food processing
2) fresh foods and are better suited for transportation by the consumer
3) transporting perishable foods across long distances increases spoilage
4) the overall nutrition of populations depends on processed foods today

18. We may understand from the passage that ……..

1) a truly varied diet did not use to exist before food processing
2) fresh produce and rew meats cause very serious illnesses
3) food consistency is directly related to yearly food availability
4) cheap food is mass produced in today's nutritional environment

19. Which of the following statements is TRUE according to the passage?

1) the modern eater does not have access to old 'natural' foods.
2) Processed foods are as susceptible to spoilage than fresh foods.
3) Consumers do not generally think processed food is inexpensive.
4) It's easier to market processed food due to its ease of distribution.

20. The wore "exotic" in the passage (underlined) is closest to ……..

1) 'canned' 2) 'unusual' 3) 'complex' 4) 'seasonal'

PASSAGE 2

The is generally divided into categories based on how it is processed. The most common are white, green, oolong, and black. Some varieties, such as traditional oolong and Pu-erh, a post-fermented tea, can be used medicinally. After picking. The leaves of C. sinensis soon begin to wilt and oxidize unless immediately dried. An enzymatic oxidation process triggered by the plant's intracellular enzymes causes the leaves to turn progressively darker as their chlorophyll breaks down and tannins are released. This darkening is stopped at a predetermined stage by heating, which deactivates the enzymes responsible. In the production of black teas, halting by heating is carried out simultaneously with drying. Without careful moisture and temperature control during manufacture and packaging, growth of undesired molds and bacteria may make tea unfit for consumption. Although single-estate teas are available, almost all tea in bags and most loose tea sold in the West is blended. Such teas may combine others from the same cultivation area of several different ones. The aim is to obtain consistency, better taste, higher price, or some combination of the three. Tea easily retains odours, which can cause problems in processing, transportation, and storage. This same sensitivity also allows for special processing (such as tea infused with smoke during drying) and a wide range of scented and flavoured variants, such as bergamot (found in Earl Grey), vanilla, and spearmint. Caffeine constitutes about 3% of tea's dry weight, translating to between 30 mg and 90 mg per 250-ml cup depending on type, brand, and brewing method. Tea also contains small amounts of theobromine and theophylline, which are stimulants and xanthenes similar to caffeine. Because of modem environmental pollution, fluoride and aluminium also sometimes occur in tea. Certain types of brick tea made from old leaves and stems have the highest levels.

21. It is stated in the passage that ……

1) black teas dry with shortly after heating
2) higher priced tea enjoys better taste
3) theobromine has caffeine-like qualities
4) C. sinensis leaves go dry before picking

22. According to the passage, ……

1) brick tea may come from polluted environments
2) moldy tea is not necessarily unfit for consumption
3) intracellular enzymes get oxidised through the tea leaf
4) teas from the same cultivation area may differ in colour

23. The passage suggests that ……

1) loose tea sold in the West is rarely unblended
2) Earl Grey tea contains vanilla and spearmint
3) post-fermented tea is usually used medicinally
4) tannins are released if the chlorophyll turns dark

24. The passage does NOT contain information on tea ……. .

1) 'content' 2) 'additives'
3) 'cultivation' 4) 'processing'

25. The word 'bergamot' in the passage (underlined) is best related to a (n) ……

1) 'fig' 2) 'orange' 3) 'melon' 4) 'apple'

PASSAGE 3

Aseptic processing is the process by which a sterile (aseptic) product (typically food or pharmaceutical) is packaged in a sterile container in a way that maintains sterility. Sterility is achieved with a flash-heating process (temperature between 91 to 146 °C), which retains more nutrients and uses less energy than conventional sterilization techniques such as retort or hot fill canning. Pharmaceutical sterile processing includes use of clean rooms, bacteria retaining, filters, dry of steam heat. Aseptic food preservation methods allow processed food to keep for long periods of time without preservatives, as long as they are not opened. The aseptic packages are typically a mix of paper (70%), polyethylene (LDPE) (24%), and aluminum (6%), with a tight polyethylene inside layer. Sterile pharmaceuticals are usually packaged in plastic or glass. Together these materials from a tight seal against microbiological organisms, contaminants, and degradation, eliminating the need for refrigeration. The first aseptic filling plant for milk was presented in Switzerland in 1961) The Tetra Pak company later became one of the leading suppliers of processing and packaging equipment for dairies. Aseptic techniques were common in Europe and Asia before they were introduced in the United States in the 1980s. aseptic containers may range in size from a few fluid ounces to a nearly 30,000 m^3 aseptic tank on an ocean-going ship. Aseptic processing makes worldwide export and import of new, economical and safe food products possible. Bag-In-Box technology is commonly used because it provides strong containers that are

lightweight and easy to handle prior to being filled. Other common package types are drink boxes and pouches. In 1991, the Institute of Food Technologists (IFT) rated the top 10 innovations in food technology. Aseptic processing and packaging ranked No. 1, ahead of juice concentrates, safe canning processes, freeze-drying and food fortification.

26. According to the passage, ……..

1) 'easy to handle containers' are filled with inert gases
2) aseptic packages take far less aluminum than paper
3) juice concentrates are processed through freeze-drying
4) sterility is achieved best at a temperature of 146 $^{\circ}C$

27. We may understand from the passage that (technologically) …….

1) sterile pharmaceuticals are packaged in plastic-coated glass
2) aseptic processing is possible only in some developed countries
3) aseptic filling plants are at their most advanced in Switzerland
4) food fortification is not as important as aseptic processing

28. The passage mentions that ……

1) aseptic containers are not usually over few fluid ounces
2) nutrients retain less energy in sterilization than in hot-fill canning
3) aseptic techniques were used in Asia before they were in the US
4) contaminants degrade chemically if refrigerated for over a week

29. It is stated in the passage that ……..

1) Bag-In-Box technology was originally developed in the United States
2) the best equipment for dairies in the word are produced at Tetra Pak
3) sterile processing involves use of clean rooms to retain essential bacteria
4) there is no need to preservatives in aseptic food preservation methods

30. The word 'pouch' in the passage (underlined) is closest to ……

1) 'bag' 2) 'plate' 3) 'glass' 4) 'cup'

پاسخنامه زبان انگلیسی سراسری سال ۱۳۹۴

بخش الف: واژگان

۱- گزینه «۳»

سخنگوی جدید شما خیلی ..... است و با صحبت کردن در مقابل جمعیت زیادی از شنونده‌ها احساس راحتی می‌کند.

۱. بی‌صبر، بی‌حوصله ۲. مشتاق
۳. سلیس، خوش‌بیان ۴. شیک، مدپرست

۲- گزینه «۴»

آن حلقه از ..... از مواد معدنی ساخته شده است. اگر از طلای خالص ساخته شده بود هیچ وقت نمی‌توانست شکل خود را حفظ کند.

۱. وقوع ۲. توضیح ۳. مداخله ۴. ترکیب، آلیاژ

۳- گزینه «۲»

خوشبختانه پارلمان قانون جدیدی را که بر اساس آن شرکت‌ها از اعمال تبعیض بر اساس نژاد در فرایندهای استخدام منع شده‌اند .....

۱. خلاصه نمود. ۲. تصویب نمود. ۳. بزرگنمایی نمود. ۴. متقاعد نمود.

۴- گزینه «۱»

معلم ..... دانش‌آموز را درک نکرد و او را توبیخ نمود.

۱. طعنه، کنایه ۲. آمدن، ورود ۳. خطا، اشتباه ۴. خیال‌بافی

۵- گزینه «۲»

پلیس هنوز نتوانسته کودک گمشده را پیدا کند. به نظر تمام جستجوکنندگان مکان کودک هنوز یک ..... بزرگ است.

۱. دروغ ۲. معما ۳. پشیمانی، تأسف ۴. همدردی

۶- گزینه «۴»

متأسفم بگویم که ما در حال حاضر شاهد تخریب محیط زیست در مقیاسی ..... هستیم.

۱. ضمنی ۲. ناآگاهانه، غیرعمدی ۳. بیان شده، ادا شده ۴. بی‌سابقه

۷- گزینه «۲»

تد به خاطر این که در هنگام مخاطب قرار دادن مهمان‌ها از کلمات توهین‌آمیز استفاده کرده بود به شدت توسط همکارانش .....

۱. منحرف گردید. ۲. سرزنش گردید.
۳. استعفا داده شد. ۴. سفت و سخت گردید.

۸- گزینه «۴»

از آن جا که کاهش بودجه نظامی مشکلات اقتصادی (نظامیان) را افزایش داده است، تولیدکنندگان سلاح ..... در پی گسترش بازارهای خود هستند.

۱. شبانه ۲. به طور دوپهلو ۳. به طور غیر قاطعانه ۴. شدیداً

۹- گزینه «۴»

نکته‌ای که باعث .....من شده و باید به آن اعتراف کنم این است که ما هیچ نشانه خوبی که ثابت کند امروزه زنان بهتر از قبل از خودشان مراقبت می‌کنند در اختیار نداریم.

۱. بی‌تفاوتی ۲. تأیید، تصدیق ۳. رنجیدگی، آزردگی ۴. شادی، خوشحالی

۱۰- گزینه «۱»

باید این نکته را به خاطر بسپاریم که زندگی در یک کشور ..... تضمین نمی‌کند که شما لزوماً عمری طولانی خواهید داشت.

۱. موفق، ثروتمند ۲. مفهومی ۳. قابل درک ۴. زیاده‌گو، پرحرف

بخش ب. متن کلوز:

سؤال مربوط به انسان سؤال بزرگی است. داده‌های فعلی (۱۱) در مورد انسان‌ها بسیار اندک هستند. بیشتر افراد حاضر در جوامع انسانی که مجبور هستند با رژیم غذایی حاوی کالری اندک ادامه حیات دهند از سوء تغذیه رنج می‌برند و احتمالاً (۱۲) زودتر از موعد و بر اثر کمبود ویتامین و مواد معدنی خواهند مرد. بر اساس گفته والفورد تنها استثنای شناخته شده (۱۳) در این زمینه مربوط به جزیره اوکیناوا در ژاپن می‌باشد. میزان کالری که مردم جزیره اوکیناوا دریافت می‌کنند به اندازه ۷۰ درصد (۱۴) کالری دریافتی سایر مردم ژاپن می‌باشد. رژیم غذایی آن‌ها عمدتاً از ماهی و گیاه تشکیل شده است. تعداد افراد بالای (۱۵) صد سال در این جزیره حدود ۴۰ برابر جوامع دیگر است. آن‌ها در مقایسه با سایر جمعیت‌ها به میزان کمتری به دیابت، تومور و بیماری‌های مشابه مبتلا می‌شوند.

۱۱- گزینه «۴»

۱. داده‌ها وجود دارند ۲. داده‌هایی که وجود آن‌ها

۳. داده‌های فعلی که هستند ۴. داده‌های فعلی

پاسخ: گزینه ۱ نادرست است زیرا عبارت "داده‌هایی که در مورد انسان‌ها وجود دارند" جمله‌واره توصیفی بوده و باید در ترجمه انگلیسی بعد از data کلمه ربط that/which می‌آمد. گزینه ۲ نادرست است زیرا جمله‌واره توصیفی "داده‌هایی که وجود آن‌ها" فاقد فعل می‌باشد و نمی‌تواند این جمله را به درستی کامل کند. گزینه ۳ نادرست است زیرا جمله‌واره "داده‌های فعلی که در مورد انسان-ها..... هستند" نیاز به صفت دارد اما در این عبارت صفت نیامده است. عبارت "داده‌های فعلی" ترکیب صفت و اسم می‌باشد که ترجمه آن به انگلیسی existing data می‌باشد.

۱۲- گزینه «۲»

پاسخ: نکته اصلی این سؤال دانستن معنی عبارت as likely as not می‌باشد که به معنی "احتمالاً" است. پس واژه not در این عبارت مفهوم منفی ندارد.

۱۳- گزینه «۴»

۱. تنها یک استثنا برای شناختن ۲. تنها استثنا برای شناختن

۳. تنها استثنای شناخته شده ۴. تنها یک استثنا شناخته شده است

پاسخ: گزینه ۱ نادرست است زیرا عبارت only one exception to know در انگلیسی رایج نمی‌باشد و چندان مورد استفاده قرار نمی‌گیرد. گزینه ۲ نادرست است زیرا در ترجمه انگلیسی عبارت "تنها استثنائی که باید در مورد آن بدانیم/اطلاع داشته باشیم" نیاز به حرف اضافه about یا of می‌باشد پس چون در این عبارت حرف اضافه نیامده پاسخ درست نمی‌باشد. گزینه ۴ نادرست است زیرا پس از عبارت "تنها یک استثناء در این زمینه شناخته شده است" باید عبارت دیگری می‌آمد مثل "و آن عبارت است از..." اما چون در این گزینه عبارت تکمیلی فوق نیامده پس پاسخ درست نمی‌باشد ترجمه عبارت "تنها استثنای شناخته شده" می‌شود the only known exception.

۱۴- گزینه «۱»

۱. ۷۰ درصد از ۲. درصدی به اندازه ۷۰

۳. ۷۰ درصد ۴. ۷۰ از درصد

پاسخ: گزینه ۲ نادرست است زیرا عبارت of در آن نیامده است و به علاوه در ترجمه انگلیسی عبارت "۷۰ درصد از..." باید کلمه percent بیاید و استفاده از percentage صحیح نمی‌باشد. گزینه ۳ نادرست است زیرا عبارت of در آن نیامده و از نظر ترجمه صحیح نمی‌باشد. گزینه ۴ نادرست است زیرا عبارت70 of the percentage هم از نظر معنایی و هم از لحاظ گرامری غلط است. پس گزینه ۱ درست می‌باشد.

۱۵- گزینه «۳»

۱. در ۲. برای ۳. بیشتر از ۴. با، همراه با

پاسخ: در ترجمه انگلیسی عبارت "بالاتر از سن..... سالگی" حرف اضافه "بالای/بیشتر از" به صورت overمی‌آید

بخش ج. درک مطلب

متن شماره ۱:

مزایای فراوری غذا شامل مواردی هم چون حذف سموم، نگهداری بهتر، ساده کردن بازاریابی و عملیات توزیع و افزایش پایداری غذا می‌باشد. به علاوه فراوری میزان دسترسی سالیانه به بسیاری از غذاها را افزایش می‌دهد، امکان حمل و نقل غذاهای حساس و فاسدشدنی در فواصل طولانی را مهیا می‌کند و با

غیرفعال کردن میکروارگانیسم‌های تولید کننده فساد و بیماری غذاها را ایمن‌تر کرده و مصرف آن‌ها را امکان‌پذیر می‌کند. بدون وجود تکنیک‌های مدرن در زمینه فراوری غذا سوپرمارکت‌های مدرن وجود نمی‌داشتند و امکان سفرهای دریایی طولانی نیز فراهم نمی‌شد. غذاهای فراوری شده در مقایسه با غذاهای تازه آسیب‌پذیری کمتری در مقابل فساد دارند و برای حمل از مبدأ به مقاصد طولانی مناسب‌تر هستند. وقتی برخی غذاهای فراوری شده برای اولین بار معرفی شدند به رفع مشکل کمبود غذا کمک کردند، وضعیت کلی تغذیه مردم را بهبود بخشیدند و موجب شدند بسیاری از غذاهای جدید در دسترس عموم قرار بگیرند. به علاوه فراوری میزان وقوع بیماری‌های ناشی از مصرف غذا را کاهش می‌دهد. مواد تازه مثل گیاه و سبزی‌های تازه و گوشت خام به احتمال فراوان حامل میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا (مثل سالمونلا) هستند که می‌تواند بیماری‌های جدی ایجاد نماید. در واقع وجود رژیم غذایی بسیار مدرن و متنوع در مقیاس گسترده تنها به دلیل وجود فراوری غذا میسر شده است. حمل و نقل غذاهای غیرمتعارف و حذف کارهای سخت مربوط به آماده کردن غذا موجب شده مصرف کننده غذا در عصر مدرن به آسانی به مجموعه متنوعی از غذاها که برای اجداد او غیر قابل تصور بودند دسترسی یابند. فراوری غالباً می‌تواند طعم غذا را به میزان قابل توجهی ارتقا دهد. تولید انبوه غذا خیلی ارزان‌تر از تولید هر وعده غذا با استفاده از مواد خام است. بنابراین پتانسیل کسب سود زیاد برای تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان غذاهای فراوری شده وجود دارد. مکن است افراد مصرف غذای فراوری شده را راحت‌تر بدانند و آن را یک مزیت تلقی کنند اما مزیت اقتصادی مستقیمی در مصرف این نوع غذا (در قیاس با غذای خانگی) مشاهده نکنند. با ظهور غذاهای فراوری شده مردم دیگر مجبور نبودند وقت زیادی را صرف آماده کردن و پختن غذاهای طبیعی و غیرفراوری شده نمایند.

۱۶- گزینه «۴»

متن بالا به این نکته اشاره می‌کند که.....

۱. غذای فراوری شده دارای برخی عناصر طبیعی و غیرفراوری شده می‌باشد.
۲. بیماری‌های ناشی از غذا با مصرف غذاهای فراوری شده رخ نمی‌دهند.
۳. سوپرمارکت‌های مدرن دارای امکانات فراوری غذا می‌باشند.
۴. غذاهای فراوری شده خوش‌طعم‌تر از غذاهای غیرفراوری شده هستند.

پاسخ: گزینه ۱ نادرست است زیرا در متن در مورد مزایای غذای فراوری شده بحث شده و به محتویان این نوع غذاها اشاره‌ای نشده است. گزینه ۲ نادرست است زیرا در متن گفته شده این نوع غذاها احتمال وقوع بیماری را کاهش می‌دهند و نه این که آن را کاملاً به صفر برسانند. گزینه ۳ نادرست است زیرا در متن گفته نشده غذاهای فراوری شده در سوپرمارکت‌ها تولید می‌شوند. گزینه ۴ صحیح است زیرا بر اساس متن " فراوری غالباً می‌تواند طعم غذا را به میزان قابل توجهی ارتقا دهد".

۱۷- گزینه «۱»

در متن گفته شده است که .....

۱. میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا در اثر فراوری غذا غیرفعال می‌شوند.

۲. غذاهای تازه برای حمل و نقل توسط مصرف‌کننده مناسب‌تر هستند.

۳. حمل و نقل غذاهای فاسدشدنی در فواصل دور امکان فساد شدن آن را افزایش می‌دهد.

۴. امروزه تغذیه عمومی جمعیت به وجود غذاهای فراوری شده بستگی دارد.

پاسخ: گزینه ۱ صحیح است زیرا در متن این عبارت آمده است " با غیرفعال کردن میکروارگانیسم‌های تولید کننده فساد". گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن غذاهای فراوری شده برای حمل و نقل مناسب‌تر هستند. گزینه ۳ نادرست است زیرا در متن گفته شده فراوری غذا امکان حمل و نقل آن در فواصل دور را فراهم می‌کند. گزینه ۴ نادرست است زیرا در متن گفته شده امروزه مردم از هر دو نوع غذا (فراوری شده و طبیعی) استفاده می‌کنند.

۱۸- گزینه «۱»

ما می‌توانیم از متن این نکته را درک کنیم که .....

۱. قبل از ظهور فراوری غذا یک رژیم واقعاً متنوع وجود نداشت.

۲. گیاهان تازه و گوشت خام بیماری‌های بسیار جدی ایجاد می‌کنند.

۳. پایداری غذا مستقیماً به دسترسی سالانه به غذا مربوط است.

۴. در محیط غذایی امروز غذای ارزان به طور انبوه تولید می‌شود.

پاسخ: گزینه ۱ صحیح است زیرا بر اساس متن " در واقع وجود رژیم غذایی بسیار مدرن و متنوع در مقیاس گسترده تنها به دلیل وجود فراوری غذا میسر شده است". پس تا قبل از فراوری غذا چنین رژیم غذایی متنوعی وجود نداشته است. گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن احتمال ایجاد بیماری توسط سبزی و گوشت خام بیشتر است و این طور نیست که این مواد حتماً ایجاد بیماری کنند. گزینه ۳ نادرست است زیرا در متن در مورد ارتباط بین پایداری غذا و دسترسی به غذا مطلبی گفته نشده است. گزینه ۴ نادرست است زیرا در بخش پایانی متن گفته شده مردم مزیت اقتصادی خاصی در رابطه با غذای فراوری شده نمی‌بینند.

۱۹- گزینه «۳»

بر اساس متن کدام یک از مطالب زیر صحیح است؟

۱. مصرف کننده غذا در عصر مدرن به غذای قدیمی و طبیعی دسترسی ندارد.

۲. غذاهای فراوری شده به اندازه غذاهای تازه نسبت به فساد آسیب‌پذیر هستند.

۳. به طور کلی مصرف‌کنندگان فکر نمی‌کنند غذاهای فراوری شده ارزان هستند.

۴. بازاریابی غذاهای فراوری شده به دلیل راحتی توزیع آن‌ها آسان‌تر است.

پاسخ: گزینه ۱ نادرست است زیرا در متن گفته نشده مصرف‌کنندگان دیگر غذاهای طبیعی را مصرف نمی‌کنند. گزینه ۲ نادرست است زیرا در متن گفته شده غذاهای فراوری شده آسیب پذیری کمتری دارند. گزینه ۴ نادرست است زیرا در متن رابطه‌ای بین بازاریابی و توزیع غذاها ذکر نشده است. گزینه ۳ صحیح است زیرا در بخش آخر متن گفته شده " مکن است افراد مصرف غذای فراوری شده را راحت‌تر بدانند و آن را یک مزیت تلقی کنند اما مزیت اقتصادی مستقیمی در مصرف این نوع غذا (در قیاس با غذای خانگی) مشاهده نکنند".

۲۰- گزینه «۲»

کلمه "غیرمتعارف" که در متن زیر آن خط کشیده شده است از نظر معنی نزدیک‌تر است به .....

۱. کنسرو شده ۲. غیرعادی ۳. پیچیده ۴. فضلی

پاسخ: گزینه ۲ صحیح است. کلمه unusual به معنی غیرعادی مترادف کلمه exotic می‌باشد.

متن شماره ۲:

طبقه‌بندی انواع چای معمولاً بر اساس چگونگی فراوری آن انجام می‌شود. رایج‌ترین انواع چای بدین قرارند: چای سفید، چای سبز، چای اولانگ و چای سیاه. برخی انواع چای مثل چای اولانگ سنتی و چای پوئر که نوعی چای پسا تخمیری است دارای استفاده‌های درمانی هستند. برگ‌های سیتروس سینانسیس پس از چیده شدن به سرعت پژمرده و اکسید می‌شوند (مگر آن که فوراً خشک شوند). یک فرایند اکسیداسیون آنزیمی که توسط آنزیم‌های بین سلولی گیاه آغاز می‌گردد باعث می‌شود برگ‌های گیاه دائماً سیاه‌تر شوند. علت این پدیده آن است که کلروفیل برگ‌ها تجزیه شده و تنین آزاد می‌شود. این سیاه شدن در یک مرحله از پیش تعیین شده توسط گرمادهی متوقف می‌شود. این گرما آنزیم‌های مسئول را غیرفعال می‌کند. در روند تولید چای سیاه توقف فرایند سیاه شدن همزمان با خشک کردن گیاهان انجام می‌شود. اگر در مرحله تولید و بسته‌بندی میزان رطوبت و حرارت به دقت کنترل نشود آن‌گاه رشد قارچ‌ها و باکتری‌های نامطلوب چای را برای مصرف نامناسب می‌کند. اگرچه چای‌های تک منطقه هم در دسترس هستند اما بیشتر چای‌های بسته‌بندی و باز (فله) که در غرب فروخته می‌شوند از نوع مرکب هستند. ممکن است این چای ترکیبی دارای مخلوطی از چای‌های کشت شده در یک منطقه یا چای‌های کشت شده در مناطق مختلف باشند. هدف از تولید این نوع چای دسترسی به پایداری، طعم بهتر، قیمت بالاتر و یا هر سه مورد می‌باشد. چای به آسانی بوهای مختلف را حفظ می‌کند که این خاصیت مسائلی را در زمینه فراوری، حمل و نقل و نگهداری آن ایجاد می‌کند. اما این حساسیت امکان فراوری خاص (آغشتن چای به دود در طی خشک کردن) و تولید انواع متفاوتی از چای با عطرها و طعم‌های گوناگون مثل ترنجی (که در چای ارل گری یافت می‌شود)، وانیلی و نعناعی را فراهم می‌کند. کافئین حدود ۳ درصد از وزن خشک چای را تشکیل می‌دهد و این بدان معناست که بسته به نوع، برند و روش دم کردن چای بین ۳۰ تا ۹۰ میلی گرم از یک فنجان چای ۲۵۰ میلی

لیتری را کافئین تشکیل می‌دهد. به علاوه چای حاوی مقادیر کمی تئوبرومین و تئوفیلین می‌باشد که این دو ماده محرک‌ها و گزانتین‌هایی شبیه به کافئین هستند. به دلیل آلودگی‌های محیطی مدرن گاهی اوقات فلوراید و آلومینیم نیز در چای یافت می‌شوند. انواع خاصی از چای آجری که از برگ‌ها و ساقه‌های قدیمی تولید می‌شوند دارای بالاترین سطح از این عناصر می‌باشند.

۲۱- گزینه «۳»

در متن این نکته ذکر شده است که .....

۱. چای سیاه کمی پس از گرم شدن خشک می‌شود.
۲. چای با قیمت بالاتر دارای طعم بهتری نیز می‌باشد.
۳. تئوبرومین دارای خواصی مثل کافئین می‌باشد.
۴. برگ‌های سیتروس سینانسیس قبل از چیده شدن خشک می‌شوند.

پاسخ: گزینه۱ نادرست است زیرا در متن چیزی در مورد زمان خشک شدن چای سیاه گفته نشده است. گزینه ۲ نادرست است زیرا در متن چیزی در رابطه قیمت چای و طعم آن گفته نشده است. گزینه ۴ نادرست است زیرا در متن گفته شده برگ‌های سیتروس پس از چیده شدن به سرعت پژمرده و اکسید می‌شوند. گزینه ۳ صحیح است زیرا بر اساس متن " به علاوه چای حاوی مقادیر کمی تئوبرومین و تئوفیلین می‌باشد که این دو ماده محرک‌ها و گزانتین‌هایی شبیه به کافئین هستند".

۲۲- گزینه «۱»

بر اساس متن .....

۱. ممکن است چای آجری از محیط‌های آلوده بیاید.
۲. چای کپک‌زده لزوماً برای مصرف نامناسب نیست.
۳. آنزیم‌های بین سلولی در میان برگ چای اکسید می‌شوند.
۴. چای‌های کشت شده در یک منطقه واحد ممکن است رنگ متفاوتی داشته باشند.

پاسخ: گزینه ۱ صحیح است زیرا بر اساس متن " به دلیل آلودگی‌های محیطی مدرن گاهی اوقات فلوراید و آلومینیم نیز در چای یافت می‌شوند. انواع خاصی از چای آجری که از برگ‌ها و ساقه‌های قدیمی تولید می‌شوند دارای بالاترین سطح از این عناصر می‌باشند". گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن فوق " اگر در مرحله تولید و بسته‌بندی میزان رطوبت و حرارت به دقت کنترل نشود آن‌گاه رشد قارچ‌ها و باکتری‌های نامطلوب چای را برای مصرف نامناسب می‌کند". گزینه ۳ نادرست است زیرا در متن گفته نشده است که این آنزیم‌ها در کجا اکسید می‌شوند. گزینه ۴ نادرست است زیرا متن اطلاعات خاصی در مورد رنگ انواع چای ارائه نمی‌کند.

۲۳- گزینه «۱»

در متن این موضوع ذکر شده است که .....

۱. چای باز که در غرب فروخته می‌شود به ندرت غیرترکیبی است.

۲. چای ارل گری دارای وانیل و نعناع می‌باشد.

۳. چای پساتخمیری معمولاً دارای استفاده پزشکی است.

۴. اگر کلروفیل تیره شود تنین آزاد می‌شود.

پاسخ: گزینه ۱ صحیح است زیرا بر اساس متن " اما بیشتر چای‌های بسته‌بندی و باز (فله) که در غرب فروخته می‌شوند از نوع مرکب هستند". گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن چای ارل گری دارای طعم ترنجی است. گزینه ۳ نادرست است زیرا بر اساس متن برخی از انواع چای پساتخمیری (و نه همه آن‌ها) در درمان بیماری‌ها استفاده می‌شوند. گزینه ۴ نادرست است زیرا بر طبق متن اگر کلروفیل تجزیه شود آن گاه تنین آزاد می‌شود.

۲۴- گزینه «۴»

متن درباره کدام ویژگی چای هیچ اطلاعاتی نمی‌دهد؟

۱. محتویات ۲. افزودنی‌ها ۳. کشت ۴. فراوری

پاسخ: در متن در مورد طعم و محتویات چای (مثل کافئین) اطلاعاتی ارائه شده پس گزینه ۱ صحیح نیست. در مورد افزودنی‌های چای (ترنج، نعنا و غیره) اطلاعاتی ارائه شده پس گزینه ۲ صحیح نمی‌باشد. در بخش نخست متن اطلاعاتی در مورد فراوری چای ارائه شده پس گزینه ۳ صحیح نمی‌باشد. گزینه ۴ پاسخ صحیحی است زیرا در متن نکته خاصی در مورد چگونگی کشت چای ذکر نشده است.

۲۵- گزینه «۲»

۲ کلمه "ترنج" که در متن زیر آن خط کشیده شده بیشتر مربوط است به .....

۱. انجیر ۲. پرتقال ۳. هندوانه ۴. سیب

پاسخ: بر اساس اطلاعات عمومی ترنج میوه‌ای شبیه به پرتقال می‌باشد و از این رو گزینه ۲ صحیح است.

متن شماره ۳:

فرایند گندزدایی پروسه‌ای است که در آن یک محصول استریل (ضدعفونی شده) (که معمولاً غذا یا محصول دارویی است) در یک بسته استریل قرار داده می‌شود به نحوی که استریل بودن آن حفظ می‌شود. حالت استریل از طریق به کار گیری فرایند گرمادهی سریع (دمای بین ۹۱ تا ۱۴۶ سانتی‌گراد) به دست می‌آید. در این روش در مقایسه با تکنیک‌های سنتی ضد عفونی مثل استفاده از دستگاه تقطیر یا پر کردن بطری با مایعات داغ مواد مغذی بیشتری حفظ می‌شود و انرژی کمتری مصرف می‌شود. فرایند گندزدایی پزشکی شامل استفاده از اتاق‌های تمیز، فیلترهای حفظ باکتری و گرمای خشک یا حاصل از

بخار می‌باشد. روش‌های نگه‌داری غذای گندزدایی شده اجازه می‌دهند تا غذاهای فراوری شده بدون نیاز به مواد افزودنی برای مدت‌های طولانی حفظ شوند (البته به شرط این که بسته غذا باز نشود). بسته‌های گندزدایی معمولاً ترکیبی از این موارد هستند: کاغذ (۷۰ درصد)، پلی اتیلن (۲۴ درصد) و آلومینیم (۶ درصد) و یک لایه ضخیم داخلی از پلی اتیلن. مواد دارویی ضدعفونی شده معمولاً در بسته‌های پلاستیکی یا شیشه‌ای قرار داده می‌شوند. این مواد در کنار هم سد محکمی را می‌سازند که مانع از ورود ارگانیسم‌های میکروبی، مواد آلوده‌کننده و تجزیه‌کننده‌ها می‌شوند و نیاز به استفاده از یخچال را برطرف می‌کنند. اولین کارخانه گندزدایی شده پر کردن شیر در سال ۱۹۶۱ در سوئیس ساخته شد. کارخانه تتراپک بعدها تبدیل به یکی از عرضه‌کنندگان پیشرو در عرصه فراوری و بسته-بندی محصولات لبنی تبدیل گردید. تکنیک‌های گندزدایی در اروپا و آسیا رواج داشتند و پس از آن در دهه ۱۹۸۰ وارد آمریکا شدند. ظروف گندزدایی شده اندازه‌های مختلفی دارند، برخی تنها چند اونس سیال وزن دارند و حجم برخی به اندازه مخزن گندزدایی شده ۳۰ هزار متر مکعبی می‌رسد که در کشتی اقیانوس پیما قرار می‌گیرد. فرایند گندزدایی باعث تسهیل صادرات و واردات محصولات غذایی ساده، سالم و به صرفه (از نظر اقتصادی) می‌شود. فناوری گذاشتن کیسه در جعبه معمولاً به این دلیل مورد استفاده قرار می‌گیرد که منجر به ساخت جعبه‌های محکمی می‌شود که تا قبل از پر شدن سبک وزن بوده و جابجایی آن‌ها آسان است. دیگر انواع بسته‌ها شامل بسته نوشیدنی و کیسه می‌باشد. در سال ۱۹۹۱ موسسه فناوری‌های غذایی (IFT) ۱۰ نوآوری برتر در فناوری غذایی را معرفی نمود. فرایند گندزدایی و بسته‌بندی رتبه اول این فهرست را به دست آورد و بالاتر از فناوری‌هایی مانند تولید کنسانتره آبمیوه، کنسروسازی ایمن، خشک کردن در حالت منجمد و غنی‌سازی غذا قرار گرفت.

۲۶- گزینه «۲»

بر اساس متن .....

۱. بسته‌هایی که حمل آن‌ها آسان است با گازهای خنثی پر می‌شوند.
۲. آلومینیم به کار رفته در بسته‌های گندزدایی شده کمتر از مقدار کاغذ است.
۳. عصاره آبمیوه به روش خشک کردن انجمادی عمل‌آوری می‌شود.
۴. ضدعفونی کردن در دمای ۱۴۶ سانتی گراد بهتر انجام می‌شود.

پاسخ: گزینه ۲ صحیح است زیرا بر اساس متن "بسته‌های گندزدایی معمولاً ترکیبی از این موارد هستند: کاغذ (۷۰ درصد)، پلی اتیلن (۲۴ درصد) و آلومینیم (۶ درصد) و یک لایه ضخیم داخلی از پلی اتیلن". گزینه ۱ نادرست است زیرا متن اطلاعاتی در مورد نوع گازهای به کار رفته در بسته‌های سبک ارائه نمی‌کند. گزینه۳ نادرست است زیرا متن روش فراوری عصاره آبمیوه را توضیح نمی‌دهد. گزینه ۴ نادرست است زیرا در فرایند استریل کردن گرمادهی در دمای ۹۱ تا ۱۴۶ انجام می‌شود.

۲۷- گزینه «۴»

ما از متن این نکته را می‌فهمیم که از نظر فنی .....

۱. داروهای ضدعفونی شده در شیشه‌های دارای لایه پلاستیکی قرار داده می‌شوند.

۲. فرایند گندزدایی تنها در برخی کشورهای پیشرفته انجام می‌شود.

۳. کارخانه‌های گندزدایی شده مخصوص پر کردن مایعات در کشور سوئیس در پیشرفته‌ترین وضعیت قرار دارند.

۴. غنی سازی غذاها به اندازه فرایند گندزدایی اهمیت ندارد.

پاسخ: گزینه ۴ صحیح است زیرا بر اساس متن در رتبه بندی نواوری های صنعت غذایی گندزدایی رتبه اول را دارد و غنی سازی در رتبه بعدی قرار می‌گیرد. گزینه ۱ نادرست است زیرا بر اساس متن مواد دارویی در بسته پلاستیکی یا شیشه‌ای قرار می‌گیرند. گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن گندزدایی در آسیا، اروپا و آمریکا انجام می‌شود. گزینه ۳ نادرست است زیرا بر اساس متن نخستین (و نه پیشرفته‌ترین) کارخانه گندزدایی در سوئیس ساخته شد.

۲۸- گزینه «۳»

این نکته در متن ذکر شده است که .....

۱. ظروف گندزدایی شده معمولاً بیش از چند اونس سیال نیستند.

۲. در روش ضدعفونی کردن در مقایسه با پر کردن ظروف با مایعات داغ مواد مغذی انرژی کمتری را نگه می‌دارند.

۳. تکنیک‌های گندزدایی قبل از استفاده در آمریکا در آسیا مورد استفاده قرار می‌گرفتند.

۴. اگر مواد آلوده کننده به مدت بیش از یک هفته در یخچال قرار گیرند از لحاظ شیمیایی تجزیه می‌شوند.

پاسخ: گزینه ۳ صحیح است زیرا در متن گفته شده "تکنیک‌های گندزدایی در اروپا و آسیا رواج داشتند و پس از آن در دهه ۱۹۸۰ وارد آمریکا شدند". گزینه ۱ نادرست است زیرا بر اساس متن " ظروف گندزدایی شده اندازه‌های مختلفی دارند، برخی تنها چند اونس سیال وزن دارند و حجم برخی به اندازه مخزن گندزدایی شده ۳۰ هزار متر مکعبی می‌رسد". گزینه ۲ نادرست است زیرا بر اساس متن " در این روش در مقایسه با تکنیک‌های سنتی ضد عفونی مثل استفاده از دستگاه تقطیر یا پر کردن بطری با مایعات داغ مواد مغذی بیشتری حفظ می‌شود و انرژی کمتری مصرف می‌شود". گزینه ۴ نادرست است زیرا متن هیچ اطلاعاتی در مورد تجزیه مواد آلوده کننده ارائه نمی‌کند.

۲۹- گزینه «۴»

در متن گفته شده است که .....

۱. فناوری گذاشتن کیسه در جعبه برای اولین بار در آمریکا ایجاد شد.

۲. بهترین ابزار برای تولید لبنیات در جهان در تتراپک تولید می‌شوند.

۳. فرایند ضدعفونی شامل استفاده از اتاق‌های تمیز برای حفظ باکتری‌های اساسی می‌باشد.

۴. در روش‌های نگهداری غذا به روش گندزدایی نیازی به مواد افزاینده نمی‌باشد.