

هدف اصلی از مشروط کردن گندم پیش از آسیابانی چیست؟

الف) تنظیم رطوبت دانه برای تسهیل جدا شدن پوسته از آندوسپرم

ب) افزایش درصد پروتئین گندم

ج) حذف کامل جوانه

د) افزایش فعالیت مخمر

پاسخ صحیح: الف

کدام یک از مواد اولیه در فرمولاسیون نان حجیم، با تولید گاز CO_2 طی فرآیند تخمیر، مسئول اصلی افزایش حجم خمیر است؟

الف) نمک

ب) شکر

ج) مخمر

د) آرد

پاسخ صحیح: ج

کدام ماده موجود در آرد گندم، شبکه ویسکوالاستیک لازم برای نگهداری گازهای تولیدی حین تخمیر و شکل گیری ساختار نان را فراهم می کند؟

الف) گلوتن

ب) نشاسته

ج) پروتئین شیر

د) قند

پاسخ صحیح: الف

افزودن تخم مرغ به فرمولاسیون نان های حجیم چه تاثیری بر محصول نهایی دارد؟

الف) افزایش سفتی بافت

ب) بهبود نرمی و رنگ پوسته

ج) کاهش حجم

د) کاهش ماندگاری

پاسخ صحیح: ب

مهم ترین هدف از استراحت دادن خمیر بین مراحل تقسیم، گرد کردن و شکل دهی در تولید نان حجیم چیست؟

الف) کاهش کامل رطوبت خمیر

ب) افزایش مقدار نمک خمیر

ج) توقف فعالیت مخمر

د) کاهش تنش خمیر و بهبود قابلیت شکل دهی

پاسخ صحیح: د

استفاده از شیر در فرمولاسیون نان های نیمه حجیم چه تغییری بر تولید دارد؟

الف) افزایش حجم

ب) کاهش نرمی

ج) افزایش طعم و رنگ پوسته

د) کاهش ماندگاری

پاسخ صحیح: ج

کدام ماده در تولید نان های نیمه حجیم که زمان تخمیر بیولوژیک کوتاه یا حذف می شود، به عنوان عامل پف دهنده شیمیایی سریع به کار می رود؟

الف) مخمر

ب) جوش شیرین

ج) لسیتین

د) سرکه

پاسخ صحیح: ب

افزودن کدام ماده به خمیر نان حجیم، با کاهش pH محیط، مانع رشد کپک شده و ماندگاری محصول را

افزایش می دهد؟

الف) شکر

ب) سرکه

ج) نمک

د) مخمر

پاسخ صحیح: ب

اگر رطوبت آرد افزایش یابد و شرایط نگهداری نیز نامناسب باشد، کدام مشکل به وجود می آید؟

الف) افزایش احتمال کپک زدگی و فساد آرد

ب) کاهش فعالیت میکروبی

ج) افزایش ماندگاری آرد

د) افزایش استحکام گلوتن

پاسخ صحیح: الف

افزایش بیش از حد دمای فر در ابتدای پخت چه پیامدی می تواند داشته باشد؟

الف) ایجاد پوسته بسیار دیرتر از مغز نان

ب) افزایش رطوبت مغز نان

ج) توقف کامل تشکیل پوسته

د) تیره شدن سریع پوسته و احتمال ناپختگی مغز

پاسخ صحیح: د

کدام گزینه درباره تاثیر بخار در پخت نان صحیح است؟

الف) موجب خشک شدن سریع سطح خمیر می شود

ب) فعالیت مخمر را پیش از ورود به فر افزایش می دهد

ج) به تشکیل پوسته مناسب و توسعه بهتر حجم اولیه کمک می کند

د) باعث کاهش کامل رطوبت نان می شود

پاسخ صحیح: ج

نقش اصلی افزودن روغن به خمیر نان های حجیم چیست؟

الف) کاهش حجم

ب) افزایش سفتی

ج) افزایش نرمی و ماندگاری

د) کاهش ماندگاری

پاسخ صحیح: ج

بهترین زمان برای افزودن نمک به خمیر نان چه مرحله ای است؟

الف) پیش از افزودن مخمر

ب) هنگام مخلوط کردن با آرد

ج) پس از پخت

د) در زمان استراحت خمیر

پاسخ صحیح: ب

رنگ طلایی مطلوب پوسته نان نتیجه واکنش قهوه ای شدن (مایلارد) کدام ماده افزودنی است؟

الف) نشاسته

ب) شکر

ج) نمک

د) تخم مرغ

پاسخ صحیح: ب

کدام عامل زیر می تواند کیفیت نهایی نان را کاهش دهد؟

الف) استفاده از آرد با گلوتن بالا

ب) افزودن نمک در ابتدای کار

ج) زمان تخمیر مناسب

د) دمای پخت بسیار پایین

پاسخ صحیح: د

دمای بهینه برای تخمیر اولیه خمیر در نان های حجیم در چه بازه ای قرار دارد؟

الف) ۲۵ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب) ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی گراد

ج) ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

د) ۴۵ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

پاسخ صحیح: الف

دلیل اصلی استفاده از آرد کامل (سبوس دار) در برخی فرمولاسیون های نان چیست؟

الف) افزایش طعم

ب) کاهش قیمت تمام شده

ج) افزایش فیبر و ارزش تغذیه ای

د) بهبود ماندگاری

پاسخ صحیح: ج

افزایش نسبی مقدار آب در فرمولاسیون خمیر چه تاثیری بر بافت آن دارد؟

الف) افزودن کره

ب) افزودن شکر

ج) کاهش تخمیر

د) بهبود لطافت خمیر

پاسخ صحیح: د

کدام ماده افزودنی به عنوان امولسیفایر در فرمولاسیون نان حجیم، پایداری بافت و یکنواختی حباب های گاز را

بهبود می بخشد؟

الف) نشاسته

ب) لسیتین

ج) نمک

د) قند

پاسخ صحیح: ب

تخمیر بیش از حد خمیر چه پیامدی برای محصول نهایی دارد؟

الف) نان پوک و سبک می شود

ب) نان چسبنده و سفت می شود

ج) نان تلخ می شود

د) نان تیره رنگ می شود

پاسخ صحیح: ب

افزودن نمک به خمیر نان، به جز طعم دهی، چه نقش تکنولوژیک دیگری دارد؟

الف) افزایش نرمی

ب) افزایش فیبر

ج) کنترل سرعت تخمیر و بهبود طعم

د) کاهش چربی

پاسخ صحیح: ج

کدام روش نگهداری برای حفظ تازگی و جلوگیری از خشک شدن نان پس از پخت مناسب تر است؟

الف) ظرف یا بسته بندی در بسته

ب) یخچال

ج) فریزر بدون بسته بندی

د) دمای محیط بدون پوشش

پاسخ صحیح: الف

استفاده از آب سرد در تهیه خمیر نان چه تاثیری بر روند تخمیر دارد؟

الف) کاهش سرعت تخمیر

ب) ایجاد طعم تلخ

ج) افزایش سرعت تخمیر

د) کاهش رطوبت خمیر

پاسخ صحیح: الف

برای دستیابی به حجم و بافت مطلوب در نان های حجیم کدام نوع آرد ترجیح داده می شود؟

الف) آرد سبوس دار

ب) آرد ذرت

ج) آرد گندم با گلوتن بالا

د) آرد برنج

پاسخ صحیح: ج

برای جلوگیری از پاره شدن بافت خمیر در حین پخت کدام عامل موثرتر است؟

الف) افزودن شکر

ب) کنترل میزان گلوتن و زمان استراحت خمیر

ج) افزایش دمای پخت

د) کاهش حجم خمیر

پاسخ صحیح: ب