

میکروشناسی مواد غذایی

۱- کدام باکتری بیماری‌زای گرم منفی جزء خانواده انتروباکتریاسه نمی‌باشد؟

- (الف) سالمونلا (ب) یرسینیا (ج) ویبریو (د) اش‌ریشیا کلی

۲- در کدام عفونت غذایی باکتری بدون ایجاد پرگنه در روده میزبان تولید انتروتوکسین می‌کند؟

- (الف) ویبریو کلرا
(ب) یرسینیا انتروکولیتیکا
(ج) لیستریا مونوسیتوجنز
(د) کلستریدیوم پرفرینجنس

۳- کدام کپک بر روی نیم‌شقه‌های گوشت گوساله نگهداری شده در انبارهای سرد رشد کرده و ایجاد حالت کرکی (ویسکرز) می‌کند؟

- (الف) رایزوپوس استولونیفر
(ب) تامنیدیوم الگانس
(ج) تریکوتسیوم روزنوم
(د) رایزوپوس الیگوسپروس

۴- کدام انگل بیماری‌زای غذایی از طریق مصرف ماهی خام یا نیم‌پز انتقال می‌یابد؟

- (الف) آسکاریس لومبر کوئیدس
(ب) تنیا ساژیناتا
(ج) دیفیلوبوتریوم لاتوم
(د) تریشنلا اسپیرالیس

۵- کدام باکتری بیماری‌زای غذایی معمولاً قادر به رشد در زیر ۲۵ درجه سانتی‌گراد نمی‌باشد؟

- (الف) سالمونلا (ب) کمپیلوباکتر (ج) اش‌ریشیا (د) استافیلوکوکوس

۶- کدام باکتری بیشتر از طریق مصرف مواد غذایی دریایی که به‌طور ناقص پخته شده‌اند، انتقال می‌یابد؟

- (الف) کمپیلوباکتر ججونای
(ب) ویبریو پاراهمولیتیکوس
(ج) استافیلوکوکوس اورئوس
(د) لیستریا مونوسیتوجنز

۷- کدام تیپ از باکتری غذایی کلستریدیوم پرفرینجنس در خاک موجود می‌باشد؟

- (الف) D (ب) B (ج) A (د) C

۸- آنتروتوکسین تولید شده توسط کدام تیپ‌های کلستریدیوم پرفرینجنس مسئول ایجاد اسهال شدید در مسمومیت غذایی می‌باشند؟

- (الف) A و E (ب) B و C (ج) B و E (د) A و C