سوالات آزمون کارشناسی ارشد
بهداشت و ایمنی مواد غذایی
(کد ۱۱۶)

سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲

صبح پنج شنبه | ۱۴۰۲/۳/۴

دروس:

میکروب شناسی مواد غذایی

اصول نگهداری مواد غذایی

شیمی مواد غذایی

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

زبان عمومی

برگزارکننده: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

ارائه: سامانه علمی پژوهشی ایران پویش | iranpuyesh.ir

میکروب شناسی مواد غذایی

۱ـ کدام باکتری در ۴۵ درجه سانتی گراد قادر به رشد است؟

الف) سایکروباکتر ب) لاکتوکوکوس ج) واگوکوکوس د) میکروکوکوس

۲ـ کدامیک عامل ایجاد لکه‌های سیاه در گوشت گوساله نگهداری شده به مدت طولانی است؟

الف) آرئوبازیدیوم ب) کلادوسپوریوم ج) موکور د) الترناریا

۳ـ دامنه pH برای رشد کدام میکروارگانیسم‌های زیر مشابه می‌باشد؟

الف) استافیلوکوکوس اروئوس-سالمونلا

ب) شیگلا-استوباکتر

ج) لیستریا-استافیلوکوکوس اورئوس

د) سالمونلا-لیستریا

۴ـ علت رشد سریع‌تر باکتری‌ها در گوشت مخلوط سویا در مقایسه با گوشت چیست؟

الف) فلور میکروبی سویا

ب) pH بالاتر گوشت مخلوط سویا در مقایسه با گوشت

ج) pH پایین‌تر گوشت مخلوط سویا در مقایسه با گوشت

د) ترکیب شیمیایی غنی‌تر گوشت مخلوط سویا در مقایسه گوشت

۵ـ در خصوص کاربرد روش ERV در تشخیص فساد گوشت کدام گزینه صحیح می‌باشد؟

الف) ERV در گوشت فاسد بالاتر از گوشت سالم است.

ب) ظرفیت هیدراتاسیون در گوشت فاسد کمتر از گوشت سالم است.

ج) ERV در گوشت سالم بالاتر از گوشت فاسد است.

د) میزان ERV در هر دو گوشت تفاوتی ندارد.

۶ـ در خصوص سبز شدگی در گوشت قرمز ذخیره شده و فرآوری شده صحیح می‌باشد؟

الف) سبز شدگی ناشی از تولید SH_2 در فرانکفورترو گوشت عمل‌آوری شده و بسته‌بندی در خلا رخ می‌دهد.

ب) سبز شدگی ناشی از تولید H_2O_2 در گوشت تازه در دمای ۵-۱ درجه سانتی‌گراد و بسته‌بندی در خلا رخ می‌دهد.

ج) سبز شدگی ناشی از تولید SH_2 در گوشت تازه در دمای ۵-۱ درجه سانتی‌گراد و بسته‌بندی در خلا رخ می‌دهد.

د) سبز شدگی ناشی از تولید H_2O_2 در گوشت عمل‌آوری شده و بسته‌بندی در خلا رخ می‌دهد.

۷ـ میکروارگانیسم تخمیرکننده در فرآورده تاتی کدام است؟

الف) لاکتوباسیلوس اسید وفیلوس

ب) لاکتوباسیلوس دلبروکی

ج) لاکتوباسیلوس لاکتیس

د) استرپتوکوکوس لاکتیس

۸ـ کدامیک از مخمرهای زیر در تخم مرغ مشاهده شده است؟

الف) تورولا ب) کاندیدا ج) کلاوروماییسس د) رودوترولا

۹ـ کدام ترکیب نگهدارنده شیمیایی علیه حشرات در مواد غذایی کاربرد دارد؟

الف) پارابن‌ها ب) اتیل فرمات ج) سولفیت‌ها د) اسید بنزوئیک

۱۰ـ حساس‌ترین میکروارگانیسم‌ها نسبت به مونولورین کدام است؟

الف) کپک‌ها ب) مخمرها ج) باکتری‌های گرم منفی د) اسپورها

Sample