

به نام آنکه جان را فکرت آموخت

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت آموزشی
دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی
مرکز سنجش آموزش پزشکی

سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

دروس مورد آزمون:

میکروب شناسی مواد غذایی
اصول نگهداری مواد غذایی
شیمی مواد غذایی
کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی
زبان عمومی

بهمراه پاسخنامه

iranpuyesh.ir

مشخصات داوطلب:	تعداد سوالات:	۱۶۰ سوال
نام و نام خانوادگی:	زمان پاسخگویی:	۱۶۰ دقیقه
شماره کارت:	تعداد صفحات:	۲۰

داوطلب عزیز
خواهشمند است قبل از شروع پاسخگویی، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت وجود هر گونه اشکال به مسئولان جلسه اطلاع دهید.

میکروشناسی مواد غذایی

۱- مهمترین میکروارگانیسمی که به سطح گیاهان چسبیده و به راحتی در اثر شستن حذف نمی‌شوند؟

- الف) پکتوباکتریوم
ب) سودوموناس
ج) باکتری‌های اسید لاکتیک
د) زانتوموناس

۲- کدام دسته از میکروارگانیسم‌های زیر انتشار گسترده‌ای در آب و خاک داشته و در بسیاری از مواد غذایی به ویژه محصولات تازه نگهداری شده در یخچال یافت می‌شوند؟

- الف) اسینتوباکتر (ب) سالمونلا (ج) آلتروموناس (د) آرکوباکتر

۳- کافئین موجود در دانه‌های کاکائو و قهوه اثر بازدارندگی بر تولید کدام مایکوتوکسین دارد؟

- الف) آکراتوکسین (ب) سیتترینین (ج) استریگما توکسین (د) فومونیسین‌ها

۴- علت عدم تحمل تغییرات pH در حین رشد میکروارگانیسم‌ها در سبزیجات چیست؟

- الف) درصد رطوبت (ب) درصد فیبر (ج) ظرفیت بافری (د) درصد مواد قندی

۵- علت فساد بیشتر میوه‌جات توسط کپک‌ها در مقایسه با گوشت قرمز چیست؟

- الف) pH بالاتر، Eh مثبت، مقادیر بالای ویتامین B
ب) pH پایین‌تر، Eh منفی، مقادیر پایین‌تر ویتامین B
ج) pH بالاتر، Eh منفی، مقادیر بالای ویتامین B
د) pH پایین‌تر، Eh مثبت، مقادیر پایین ویتامین B

۶- مهمترین پارامتر تاثیرگذار بر فساد غذاهای حساس به فساد کدام است؟

- الف) حضور و فعالیت سایر میکروارگانیسم‌ها
ب) دمای نگهداری
ج) حضور و غلظت گازها در محیط
د) رطوبت نسبی محیط

۷- در مورد رنگدانه کالگوبین در گوشت‌های عمل‌آوری شده کدام گزینه صحیح می‌باشد؟

- الف) حالت Fe^{+2} هسته هماتین سالم/ رنگ قرمز روشن
ب) حالت Fe^{+2} هسته هماتین سالم احیا شده/ رنگ قرمز تیره
ج) حالت Fe^{+3} هسته هماتین سالم احیا شده/ رنگ سبز
د) حالت Fe^{+3} هسته هماتین تخریب شده/ رنگ سبز

۸- متداول‌ترین روش مورد استفاده برای بررسی وضعیت میکروبی سطوح در صنایع غذایی کدام است؟

- الف) پلیت تماسی
ب) سوآب
ج) کشت مستقیم سطحی
د) سوآب/ آگار مورب

۹- ترکیب مناسب جهت ضد عفونی ادویه‌جات و آجیل کدام است؟

- الف) پارابن‌ها (ب) اسید سوربیک (ج) اکسید پروپیلن (د) پروپیونات

۱۰- کدام گزینه در میکروبی‌های مواد غذایی حین فرآیند انجماد سریع صحیح است؟

- الف) متابولیسم متوقف نمی‌شود.
ب) شوک دمایی وجود ندارد.
ج) اثر محافظتی دارد.
د) هیچ سازگاری در دمای‌های پایین صورت نمی‌گیرد.