

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

۱۳۸۸ - ۱۳۸۹

عصر پنج شنبه - ۲۸ خرداد ۸۸

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

میکروب شناسی مواد غذایی

سؤال ۱- در مورد خصوصیات باکتری بروسلا کدام گزینه صحیح است؟

- الف) گرم منفی، کاتالاز مثبت، اکسیداز منفی (ب) گرم منفی، کاتالاز مثبت، اکسیداز مثبت
ج) گرم منفی، کاتالاز منفی، اکسیداز مثبت (د) گرم مثبت، کاتالاز مثبت، اکسیداز مثبت

سؤال ۲- در مورد تاثیر ماکروویو بر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی کدام گزینه صحیح است؟

- الف) اثر تابش ماکروویو بر میکروارگانیسم ها در مواد غذایی از طریق ایجاد گرما و بطور غیر مستقیم می باشد.
ب) اثر تابش ماکروویو بر میکروارگانیسم ها در فرکانس ۹۲۵ مگاهرتس بالاترین است.
ج) اکثر سلولهای میکروبی در برابر تابش ماکروویو مقاوم هستند.
د) با استفاده از تابش ماکروویو مواد غذایی را می توان استریل نمود.

سؤال ۳- استفاده از فرایند UHIT و بسته بندی آسپتیک برای کدام گروه از محصولات زیر کاربرد دارد و باعث از بین رفتن کلیه میکروارگانیسم ها می شود؟

- الف) آب پرتقال، شیر برنج، شله زرد (ب) ماهی تن، رب گوجه فرنگی، شیر
ج) آب انگور، شیر، برخی از سوپها (د) آب پرتقال، دوغ، شیره انگور

سؤال ۴- در تهیه تمپه (Tempeh) از سویا، عامل اصلی تخمیر کدامیک از کپک های زیر است؟

- الف) *Fusarium venenatum* (ب) *Rhizopus oligosporus*
ج) *Fusarium calmorum* (د) *Rhizopus archizus*

سؤال ۵- بیشترین اثر میکروب کشی اشعه UV، مربوط به کدام گزینه است؟

- الف) ایجاد پارگی در دیواره سلول میکروبی (ب) ایجاد اختلال در ساختار اسیدهای نوکلئیک
ج) تخریب ساختار پروتئینی سیتوپلاسم (د) غیر فعال شدن سیستم آنزیماتیک سلول