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

۱۳۸۹-۱۳۹۰

عصر پنج شنبه - ۲۷ خرداد

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

iranpuyesh.ir

میکروب شناسی مواد غذایی

سؤال ۱- علت مرگ میکروارگانیسم ها در اثر تابش اشعه UV کدام گزینه زیر است؟

الف) آسیب به دیواره سلولی

ب) آسیب به واکنش های تنفسی سلولی

ج) تشکیل زنجیره های دیمری کووالانتی بین بازهای تیمین مجاور در DNA

د) تشکیل زنجیره های دیمری کووالانتی بین بازهای گوانین مجاور در DNA

سؤال ۲ - کدامیک از پروتئین های زیر به دنبال قرار گرفتن میکروارگانیسم ها در معرض دماهای بالا تولید می شوند و آنها را در تقابل اثرات کشنده حرارت محافظت می‌کنند؟

الف) فیتوالکسین ها Phytoulexins

ب) چاپرونها Chaperones

ج) فاکتور سیگما ۴۳

د) اووفلاو پروتئین

سؤال ۳- کدامیک از سموم قارچی زیر از دسته مایکوتوکسینهای متعلق به جنس آسپرژیلوس نمی‌باشد؟

الف) Aflatoxin B_1

ب) Patulin

ج) Ochratoxins

د) Sterigmatocystin

سؤال ۴ - کدامیک از قارچهای زیر باعث تهاجم وسیع به میوه توت فرنگی و رنگ دودی در سطح میوه می‌شود؟

الف) پنی سیلیوم وروکوسوم

ب) آسپرژیلوس نومیوس

ج) فوزاریوم گرامیناروم

د) بوتریتیس سینرا

سؤال ۵- کدامیک از روش های شمارش میکرو ارگانیسم ها در مواد غذایی حساسیت بیشتری در شمارش تعداد بسیار کم میکروارگانیسم ها در غذا دارند؟

الف) MPN
ب) Direct microscopy
ج) Pour plate
د) Spread plate

سؤال ۶ - اغلب موارد بوتولیسم در انسان در اثر کدامیک از توکسین های کلستریدیوم بوتولینوم ایجاد می‌گردد؟

الف) G, A, B
ب) D, C, B
ج) E, B, A
د) G, F, B

سؤال ۷- آزمون حلقه ای (Ring test) جهت تشخیص سرولوژیکی کدام میکروارگانیسم در شیر بکار می‌رود؟

الف) یرسینیا
ب) لیستریا
ج) سالمونلا
د) بروسلا

سؤال ۸- کدام گزینه معمولا باعث پدیده Bitty cream در شیر می‌شود؟

الف) فعالیت آنزیم لیپاز لیستریا مونوسیتوژنز
ب) فعالیت آنزیم لسیتیناز با سیلوس سرئوس
ج) فعالیت آنزیم فتلان سالمونلا انتریتیدیس
د) فعالیت آنزیم پراکسیداز کمپیلوباکتر ججونی