

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

۱۳۹۱ - ۱۳۹۲

تیر ۹۱

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

## میکروشناسی مواد غذایی

سوال ۱ - فساد گوشت در انبارهای سرد موسوم به whiskers توسط کدام میکروارگانیسم زیر ایجاد می‌شود؟  
 الف) تریکوتسیوم روسئوم      ب) تامنیدیوم الگاس      ج) بوتربیتیس سینری      د) رایزوپوس اولیگواسپوروس

## سوال ۲ - کدامیک در مورد آزمون CAMP صحیح است؟

الف) آزمون مناسبی برای تفکیک لیستریا اینکوا و لیستریا ولشیماری است.  
 ب) آزمون مناسبی برای تفکیک لیستریا منوسیتوژنز و لیستریا اینکوا است.  
 ج) در این آزمون از استافیلوکوکوس اپیدرمیکوس و رودوکوکوس اکوئی استفاده می‌شود.  
 د) در این آزمون از استافیلوکوکوس ارتوس و رودوکوکوس ایوانووی استفاده می‌شود.

## سوال ۳ - وضعیت سطح پوست برای اغلب میکروارگانیسم‌ها چگونه است؟

الف) مکان مناسبی است زیرا غالباً مرطوب بوده و دارای pH بالاست.  
 ب) مکان مناسبی است زیرا غالباً خشک بوده و دارای pH پائین است.  
 ج) مکان مناسبی نیست زیرا غالباً مرطوب بوده و دارای pH بالاست.  
 د) مکان مناسبی نیست زیرا غالباً خشک بوده و دارای pH پائین است.

## سوال ۴ - نقش پروتئین تهاجمی P60 در بیماری‌زایی لیستریا منوسیتوژنز کدام است؟

الف) بلعیده شدن باکتری توسط فاگوسیت‌ها  
 ب) آزاد شدن باکتری بلعیده شده توسط فاگوسیت‌ها  
 ج) مقاومت در برابر بلعیده شدن باکتری توسط فاگوسیت‌ها  
 د) مقاومت در برابر اسید معده

## سوال ۵ - مایکوتوکسین زئارانون معمولاً توسط کدامیک از قارچ‌ها ترشح می‌شود؟

الف) فوزاریوم گرامینتاروم      ب) پنی‌سیلیوم اکسیانسوم      ج) اسپرژیلوس کلواتوس      د) پنی‌سیلیوم توبروتوم

## سوال ۶ - در تهیه Kumiss, Kefir میکروفلور مسئول تخمیر الکلی کدام است؟

الف) Leuconostoc mesenteroides

ب) Torula

ج) Lactobacillus brevis

د) Acetobacter acetic

## سوال ۷ - اروینیا کاروتورا (Erwinia carotovora) در کدام گروه از مواد غذایی زیر ایجاد فساد می‌نماید؟

الف) گوشت گوسفند      ب) گوشت ماهی      ج) میوه‌ها      د) سبزی‌ها

## سوال ۸ - کلستریدیوم بوتولینوم چگونه باکتری است؟

الف) هوازی اجباری      ب) بی‌هوازی اختیاری      ج) میکروآنروبیل      د) بی‌هوازی اجباری