

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

۱۳۹۴ - ۱۳۹۵

عصر چهارشنبه - ۳۰ اردیبهشت ۹۴

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

## میکروب شناسی مواد غذایی

- ۱- آگزوتوکسین تولیدی در طی رشد کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی کدام سیستم را تحت تاثیر قرار می‌دهد؟  
 الف) اعصاب پاراسمپاتیک سیستم عصبی محیطی  
 ب) اعصاب سمپاتیک سیستم عصبی مرکزی  
 ج) اعصاب پاراسمپاتیک سیستم عصبی مرکزی  
 د) روی سیستم اعصاب اثری ندارد

۲- کدامیک اساس تشخیص مسمومیت غذایی کلستریدیوم پرفرینجس است؟

- الف) تعداد کمتر از ۱۰ اسپور در هر گرم مدفوع بیمار  
 ب) تعداد کمتر از ۱۰ سلول رویشی در هر گرم ماده غذایی  
 ج) تعداد بیشتر از ۱۰ سلول رویشی در هر گرم ماده غذایی  
 د) تعداد بیشتر از ۱۰ اسپور در هر گرم مدفوع بیمار

۳- کدام باکتری بدون ایجاد پرگنه در روده میزبان تولید انتروتوکسین می‌کند؟

- الف) سالمونلا spp (ب) یرسینیا انتروکولیتیکا (ج) کلستریدیوم پرفرینجس (د) لیستریا مونوسیتوجنز

۴- تریکوتسن ها توسط کدام گونه قارچی در مواد غذایی تولید می‌شوند؟

- الف) آسپرژیلوس (ب) فوزاریوم (ج) پنی سیلیوم (د) آلترناریا

۵- کدام نوع کلستریدیوم پرفرینجس نسبت به بقیه برای مدت طولانی تری در خاک زنده می‌ماند؟

- الف) A (ب) B (ج) D (د) E

۶- عامل مومیایی شدن Blue Berrio کدام مورد است؟

- الف) مونیلیا (ب) فوزاریوم (ج) ژئوتریکوم (د) آسپرژیلوس

۷- یک کارخانه بسته بندی گوشت دچار whiskers شده است. عامل آن کدام مورد می‌تواند باشد؟

- الف) ریزوپوس (ب) تامنیدیوم (ج) رودوترولا (د) والمیا

۸- کدامیک جزو معایب روش شمارش مستقیم میکروسکوپی (DMC) می‌باشد؟

- الف) سبب پاره شدن دیواره سلولی می‌شود.  
 ب) شمارش DMC کمتر از SPC است.  
 ج) سلول های مرده و زنده با هم شمارش می‌شوند.  
 د) سلول های میکروبی توده ای دیده می‌شوند.

۹- در بسته بندی MAP کدام گزینه جهت مقابله با کلستریدیوم بوتولینوم موثرتر است؟

- الف) عمل آوری با نمک انجام نشود.  
 ب) pH در محدوده خنثی تنظیم شود.  
 ج)  $a_w$  به کمتر از ۹۳٪ باشد.  
 د) به صورت منجمد نگهداری نشوند