

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

۱۳۹۵ - ۱۳۹۶

صبح جمعه - ۲۴ اردیبهشت ۹۵

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

میکروب شناسی مواد غذایی

۱- کدام یک از باکتری های زیر به عنوان معیاری برای نشان دادن کیفیت بهداشتی آب میوه ها استفاده می شود؟

الف) استرپتوکوکوس فکالیس (ب) سودوموناس آئروژینوزا

ج) لاکتوباسیلوس برویس (د) باسیلوس سوبتیلیس

۲- محیط کشت مایع جیولتی کانتونی حاوی تلوریت پتاسیم برای شناسایی کدام یک از باکتری های زیر به کار می رود؟

الف) سالمونلا انتریتیدیس (ب) باسیلوس سرئوس

ج) استافیلوکوک اورئوس (د) کلستریدیوم پروفرنجنس

۳- مقاومت کدام میکروارگانیسم زیر در برابر اشعه یون زا کمتر از بقیه است؟

الف) ویروس ها (ب) مخمرها (ج) باکتری های گرم مثبت (د) باکتری های گرم منفی

۴- در خصوص جنس انتروتوکسین تولید شده توسط استافیلوکوکوس آرئوس و مقاومت حرارتی آن کدام گزینه صحیح است؟

الف) پروتئین - حساس به حرارت (ب) پروتئین - مقاوم به حرارت

ج) گلیکولپید - حساس به حرارت (د) گلیکولپید - مقاوم به حرارت

۵- میکروارگانیسم ها در تغییرات رنگ شیر موثر هستند. تمامی تغییر رنگ ها مرتبط با رشد باکتری های پیگمان دار هستند، بجز:

الف) شیر آبی رنگ - سودوموناس سینسینا (ب) شیر زرد رنگ - سودوموناس سین اگزانتا

ج) شیر قرمز رنگ - سراشیا مرسنس (د) شیر قهوه ای رنگ - میکروکوکوس روسئوس

۶- لکه های سیاه روی گوشت در اثر رشد کدام کپک ایجاد می شود؟

الف) کلادوسپوریوم هر باروم (ب) تامنیدیوم کایتوکلادیویدیس

ج) اسپوروتریکوم کارنیس (د) پنی سیلیون اکسپانسونم

۷- کدام یک قارچ مزرعه (Field fungi) است؟

الف) *Aspergillus flavus* (ب) *Penicillium brevicompactum*

ج) *Cladosporium herbarum* (د) *Eurotium amstelodami*

۸- انسان در اثر مصرف ماهی خام یا نپخته به کدام انگل آلوده می شود؟

الف) تینا ساجیناتا (ب) فاسیو لاهپاتیکا

ج) دیفیلوبوتریوم لاتوم (د) تریشینلا اسپیرالیس

۹- از نظر راگانولپتیکی و اثر فرآیند پخت، سموم غذایی ایجاد کننده مسمومیت نرمتان صدفدار چگونه می باشد؟

الف) از نظر ارگانولپتیکی غیر قابل تشخیص هستند و عموماً توسط فرآیند پخت تحت تاثیر قرار می گیرد.

ب) از نظر ارگانولپتیکی غیر قابل تشخیص هستند و عموماً توسط فرآیند پخت نیز تحت تاثیر قرار نمی گیرد.

ج) از نظر ارگانولپتیکی قابل تشخیص هستند و عموماً توسط فرآیند پخت نیز تحت تاثیر قرار می گیرد.

د) از نظر ارگانولپتیکی قابل تشخیص هستند و عموماً توسط فرآیند پخت تحت تاثیر قرار نمی گیرند.