

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

۱۳۹۸ - ۱۳۹۷

صبح پنجم شنبه - ۱۴ تیر ۹۷

برگزارکننده:

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

به نام خدا

میکروب شناسی مواد غذایی

۱- مکانیسم اثر کدامیک از توکسینهای کلستریدیوم بوتولینوم با بقیه متفاوت است؟

- D) (د) F) (ج) B) (ب) E) (الف)

۲- در کدامیک از مراحل چهارگانه ارزیابی ریسک، برآورده از احتمال و شدت بیماری در یک جمعیت خاص به دست می آید؟

- b) ارزیابی میزان در معرض قرار گرفتن
d) توصیف ریسک
f) شناسایی خطر
g) توصیف خطر

۳- کدامیک از ترکیبات ضدعفونی کننده اثر بیشتری بر روی اسپور باکتری ها دارد؟

- Acid anionic (د) Amphoterics (ج) QUATs (ب) Chlorine (الف)

۴- DNA پلی مر از مقاوم به حرارت (Taq polymerase) مورد استفاده در تکنیک PCR از کدام باکتری به دست می آید؟

- b) با سیلوس استئاروتروموفیلوس
d) ترموس آکواتیکوس
f) باسیلوس سوبتیلیس
g) ترموس ترموفیلوس

۵- از طریق مصرف ماهی خام یا پخته، آلودگی انسان به کدام کرم پهن محتمل است؟

- f) تنبیا سولیوم (الف) b) تنیا ساجیناتا (ب) g) دیفیلوبوتیریوم لاتوم (ج) d) فاسیولا هیپاتیکا

۶- کدامیک از ترکیبات ضدعفونی کننده با تخریب غشاء سلولی باکتریها سبب مرگ آنها می شود؟

- f) کلر (الف) QUATs (ب) پراستیک اسید (د) ترکیبات یددار (ج)

۷- در ابتلا به کدامیک از انواع سالمونلا کشت خون فرد بیماری منفی است؟

- S.paratyphi B (د) S.paratyphi A (ج) S.typhi (ب) S.enteritidis (الف)

۸- کدام گزینه در مورد باکتری کلستریدیوم پرفینجننس صحیح است؟

- f) در Eh مثبت توانایی رشد ندارد.

b) انتروتوكسین آن سوپر آنتی ژن است.

g) انتروتوكسین آن همزمان با اسپورزایی سلول تولید می شود.

d) توانایی رشد در pH زیر ۴ را دارد.