

نوبت اول

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

به نام آنکه جان را کفرت آموخت

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت آموزشی  
دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی  
مرکز سنجش آموزش پزشکی

سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹  
سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

Iranpuyesh.ir

مشخصات داوطلب:	تعداد سوالات:	۱۶۰
نام و نام خانوادگی:	زمان پاسخگویی:	۱۶۰ دقیقه
شماره کارت:	تعداد صفحات:	۲۰

داوطلب عزیز  
خواهشمند است قبل از شروع پاسخگویی، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت وجود هر گونه اشکال به مسئولان جلسه اطلاع دهید.

استفاده از ماشین حساب مجاز نمی باشد.

## میکروشناسی مواد غذایی

- ۱- کدام نوع از کلستریدیوم پرفرینجنس از مواد غذایی خام و فرآیند شده جداسازی می‌شود؟  
 الف) D      ب) C      ج) B      د) A
- ۲- مصرف خام یا نیم پخته کدام ماده غذایی باعث ایجاد بیماری دیفلوبوتریازیس در انسان می‌گردد؟  
 الف) تخم مرغ      ب) صدف      ج) گوشت      د) ماهی
- ۳- عمده‌اگزوتوکسین کلستریدیوم پرفرینجنس نوع A و عامل ایجاد مسمومیت غذایی کدام است؟  
 الف)  $\alpha$       ب)  $\beta$       ج)  $\epsilon$       د) L
- ۴- کدام نواحی از طیف الکترومغناطیسی در میکروبیولوژی مواد غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد؟  
 الف) مایکروویو، ناحیه UV، مادون قرمز  
 ب) مایکروویو، ناحیه UV، پرتوهای گاما  
 ج) پرتوهای گاما، ناحیه مرئی، مایکروویو  
 د) ناحیه UV، پرتوهای گاما، پرتوهای ایکس
- ۵- کدام میکروارگانیسم در فرآیند فرآورده‌های کنسروی به عنوان یک ارگانیسم شاخص مورد استفاده قرار می‌گیرد؟  
 الف) کلستریدیوم بوتولینیوم  
 ب) کلستریدیوم اسپروژنز  
 ج) کلستریدیوم پرفرینجنس  
 د) باسیلوس کوآگولانس
- ۶- عامل متداول ایجاد فساد کنسرو میوه‌های در معرض فرآیند حرارتی نسبتاً متوسط کدام است؟  
 الف) بیسوکلامیس فولوا      ب) باسیلوس کوآگولانس      ج) پنی‌سیلیوم ایتالیکوم      د) باسیلوس سوبتیلیس
- ۷- مقاومت حرارتی کدام میکروارگانیسم مواد غذایی از بقیه بیشتر است؟  
 الف) باسیلوس کوآگولانس  
 ب) کلستریدیوم ترموساکارو لیتیکوم  
 ج) دسولفوتوماکولوم نیگریفیکانس  
 د) باسیلوس استتاروترموفیلوس
- ۸- مقاوم‌ترین گونه سالمونلا در برابر حرارت کدام است؟  
 الف) پولوروم      ب) تیفی موریوم      ج) سفتربرگ      د) پاراتیفی
- ۹- مقاوم‌ترین میکروارگانیسم موجود در برابر مواد غذایی در برابر تشعشع کدام است؟  
 الف) باسیلوس سرئوس  
 ب) باسیلوس استتاروترموفیلوس  
 ج) کلستریدیوم بوتولینیوم تیپ A  
 د) دینوکوکوس رادیو دیورانس