

میکروبیولوژی مواد غذایی

۱- کدام کپک‌های زیر باعث فساد در پنیر نمی‌شوند؟

- الف) جنوتریکوم کاستئونرانس
- ب) پنی‌سیلیوم کامبرتی
- ج) اسپوروتریکوم کارنیس
- د) جنوتریکوم روبروم

۲- استوباکترها در کدام مورد زیر با سودوموناس‌ها مشابه هستند؟

- الف) ایجاد پیگمان می‌کنند.
- ب) محیط اسیدی را خوب تحمل می‌کنند.
- ج) تحرک آن‌ها کمتر است.
- د) دارای فعالیت پروتئولیتیکی کمی هستند.

۳- عامل مسمومیت نارگیلی کدام میکروارگانیزم است و کدام نوع توکسین آن کشنده‌تر است؟

- الف) سودوموناس کوکو ونه نانس - اسید بونگرک
- ب) سودوموناس کوکو ونه نانس - توکسوفلاوین
- ج) سودوموناس الودا - توکسوفلاوین
- د) سودوموناس الودا - اسید بونگرک

۴- احتمال وجود کدام مایکوتوکسین در فرآورده‌های گوشتی بیشتر است؟

- الف) آفلاتوکسین M1
- ب) پاتولین
- ج) سیتیرینین
- د) اکراتوکسین

۵- توده‌ی فشرده‌ای از ریشه‌های تغییر یافته که دارای دیواره ضخیمی هستند، چه نام دارد؟

- الف) هیف
- ب) میسیلیوم
- ج) اسکروتیوم
- د) ریشه

۶- علت مقاومت حرارتی بالاتر اسپورها نسبت به فرم رویشی باکتری چیست؟

- الف) وجود مقادیر زیاد موکوپتید
- ب) وجود مقادیر زیاد N - استیل گلوکز آمین
- ج) تولید دیپیکلونیک اسید و جذب یون کلسیم
- د) تولید N - استیل مورامینیک اسید و جذب یون آهن

۷- کدام گونه از اسپرژیلوس سم آفلاتوکسین در مواد غذایی تولید نمی‌کند؟

- الف) فلاووس
- ب) پارازیتیکوس
- ج) نومیوس
- د) ترس

۸- با رشد کدام میکروارگانیزم بر روی سبوس گندم، محصول تجارتي تاکادیاستاز (Takadiastase) تولید می‌شود؟

- الف) اسپرژیلوس اوریزا
- ب) استرپتوکوکوس دی استی لاکتیس
- ج) لاکتوباسیلوس دلبروکی
- د) پنی سیلیوم دیجیتاتوم