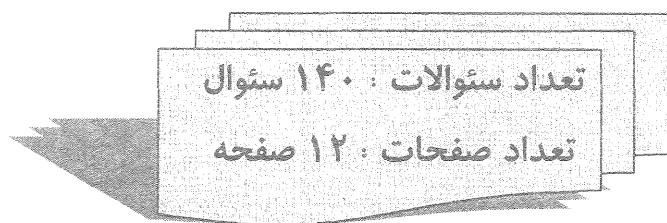


الأ بطحرا... تطمئن القلوب

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
معاونت آموزشی و امور دانشگاهی

دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی ، بهداشت و تخصصی
اداره سنجش آموزش

سؤالات آزمون دوره کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی
سال تحصیلی ۸۱-۱۳۸۰



زمان : ۱۱۵ دقیقه

مشفصات داوطلب

نام :

نام خانوادگی :

داوطلب عزیز لطفاً قبل از شروع پاسخگویی دفترچه سؤالات را
از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت وجود
هرگونه اشکال به مسئولین جلسه اطلاع دهید .

هرگونه تکثیر این دفترچه بدون مجوز دبیرخانه شورای آموزش
علوم پایه پزشکی ، بهداشت و تخصصی ممنوع است .

میکروبیولوژی مواد غذایی

۱- در صنایع غذایی اسکروتیا (Sclerotia) چیست ؟

- الف) توده ضخیم از هیف های کپک را گویند که هم دیواره دار و هم بدون دیواره می باشند.
 ب) توده هیف های تغییر شکل یافته کپک را گویند که دیواره ضخیم دارند و در شرایط نامساعد مقاوم می باشند.
 ج) هیف های بخش رویشی کپک را گویند که قادر به زندگی در روی مواد غذایی می باشند.
 د) هیف های بخش زایشی کپک را گویند که فقط در روی مواد غذایی تولید مثل می کنند.

۲- در مورد Monilia sitophila کدام گزینه نادرست است ؟

- الف) یکی از مهمترین کپک های مواد غذایی بشمار می روند.
 ب) جزء قارچهای حقیقی محسوب می شوند.
 ج) میسلیوم دیواره دار دارند.
 د) روی نان لکه های سیاه ایجاد می کنند.

۳- کدام گزینه فعالیت مخمرهای پوسته ای (Film yeasts) را در روی مواد غذایی نشان می دهد ؟

- الف) در سطح مایعات غذایی شناور شده و بخوبی قندها را تخمیر می کنند.
 ب) مقدار زیادی الکل تولید می کنند.
 ج) محیط مناسبی برای فعالیت میکروارگانیسم های حساس به اسید را فراهم می کنند.
 د) طی تخمیر قند، مقدار زیادی اسید فرار تولید می کنند.

۴- در کدام گزینه پاستوریزاسیون شیر، Coxiella burneti را که عامل ایجاد تب Q است از بین می برد ؟

- الف) 60°C حداقل ۲۰ دقیقه ب) $61/7^{\circ}\text{C}$ ۳۰ دقیقه
 ج) $62/8^{\circ}\text{C}$ ۳۰ دقیقه د) 63°C حداکثر ۲۰ دقیقه

۵- در کدام گزینه گونه های لیپولیتیک باکتریها، باعث تند شدن چربی گوشت می شوند ؟

- الف) Pseudomonas , Achromobacter
 ب) Closteridium , Bacills
 ج) Pseudomonas , Alcaligenese
 د) Leuconostoc , Lactobacillus

۶- هدف استفاده از یخ های میکروب کش Germicidal Ices در نگهداری ماهی کدام است ؟

- الف) از بین بردن و یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا
 ب) از بین بردن و یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های در سطوح ماهی
 ج) از بین بردن و یا جلوگیری از رشد باکتریها در ماهی
 د) از بین بردن و یا جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها در ماهی

۷- تولید N_2 , NO_2 , CO_2 در گوشت های عمل آوری شده کنسرو شده با حرارت ناکافی برای استریلیزاسیون توسط کدام یک از میکروارگانیسم ها و از چه مواد صورت می گیرد ؟

- الف) باسیل ها از شکر، گوشت و نیترات.
 ب) کلستریدیومها از شکر، گوشت و نیترات.
 ج) باکتریهای لاکتیکی هموفرمانتاتو از شکر و گوشت.
 د) باکتریهای لاکتیکی هتروفرمانتاتو از شکر و گوشت.

۸- کدام گزینه در مورد فرآورده های حاوی قند نادرست است ؟

- الف) طعم مخصوص ملاس باربادوس مربوط به تخمیر توسط Zygosaccharomyce و C. saccharolyticum می باشد.
 ب) Gluconobacter و Lactobacillus دو گروه مهم باکتری در تبدیل شهد به عسل می باشند.
 ج) کپک ها غالباً نمی توانند روی عسل رشد کنند.
 د) فرآورده های شکلات فاقد آلودگی سالمونلایی می باشند.

۹- آهسته سرد شدن نان پس از پخت، موجب کدام یک از موارد زیر می شود ؟

- الف) تندش (Germination) اسپور را تسریع می کند.
 ب) رطوبت جمع شده در زیر لفاف را کاهش می دهد.
 ج) با پائین آمدن دمای نان مانع از فعالیت میکروارگانیسم ها می شود.
 د) قابلیت نگهداری نان را افزایش می دهد.

۱۰- متورم شدن ماکارونی مرطوب در اثر تولید گاز بوسیله کدام میکروارگانیسم است ؟

- الف) Enterobacter colacae
 ب) Serratia marcescens
 ج) Geotrichum aurianticum
 د) Monilia sitophila

۱۱- کدامیک از نگهدارنده های زیر Fusarium را روی سیب زمینی کنترل می کند ؟

- الف) آب کلرینه ب) کرینات روی
 ج) بخارات بی فنیل د) محلول بوراکس

۱۲- باکتری سایکروفیل که از طریق مواد غذایی در انسان ایجاد بیماری مشابه آنفلوآنزا، عفونت خون یا مننژیت می نماید کدام است ؟

- الف) Yersinia enterocolitica
 ب) Listeria monocytogenes
 ج) Salmonella typhi
 د) Salmonella london

۱۳- بچه دلیل بعضی از باکتریهای لاکتیکی به عنوان نگهدارنده مواد غذایی تلقی می شوند ؟

- الف) تولید اسید و گاز
 ب) تولید اسید و آنتی بیوتیک نایسین (Nisin)
 ج) تولید آنتی بیوتیک کولیسین (Colicin)
 د) تولید هیدروژن پراکسید

۱۴- در روش نگهداری مواد غذایی بوسیله پرتوهای مقاومت میکروارگانیسم ها در برابر اشعه در کدامیک از شرایط زیر بیشتر خواهد بود ؟

- الف) بسته های قابل نفوذ به هوا ب) ظروف تحت خلاء
 ج) بسته های چوبی د) ورقه های پلاستیکی

۱۵- در استاندارد میکروبی مواد غذایی خشک شده میزان آلودگی در هر گرم نمونه بر حسب شمارش کلی (Total Count) حداکثر چقدر قابل قبول می باشد ؟

- الف) دویست و پنجاه هزار ب) دویست هزار
 ج) صد و پنجاه هزار د) صد هزار