

بِنَامِ آنکه جان را گرفت آموخت

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت آموزشی

دبيرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

مرکز سنجش آموزش پزشکی

سال تحصیلی ۱۴۰۰-۱۳۹۹

سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

علوم و صنایع غذایی

علوم و صنایع غذایی

iranpuyesh.ir

۱۶۰ تعداد سوالات:

مشخصات داوطلب:

۱۶۰ زمان پاسخگویی:

نام و نام خانوادگی:

۲۲ تعداد صفحات:

شماره کارت:

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.

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱ - مهمترین فاکتوری که به عنوان عامل کند شدن و توقف احتمالی رشد میکروبی در دمای پائین محسوب می‌شود، مربوط به کدام گزینه می‌باشد؟
- (الف) تغییرات در واکوئل‌ها
 - (ب) تغییرات در ساختمان غشاء
 - (ج) تغییرات در سیتوپلاسم
 - (د) تغییرات pH داخل سلول
- ۲ - کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر معمولاً به عنوان شاخص سنجش ضدعفونی کردن مناسب خط تولید کارخانجات صنایع غذایی به کار می‌رود؟
- (الف) اشريشیا کلی
 - (ب) سالمونلا تایفی
 - (ج) ژئوتربیکوم کاندیدوم
 - (د) کاندیدا کروزئی
- ۳ - در یک گزارش موردی چندین بیمار، به دلیل درد شدید در ناحیه شکمی، پزشکان به اشتباه اقدام به جراحی آپاندیسیت نمودند. به نظر شما کدام باکتری عامل خطر بوده است؟
- (الف) ویریو کلرا
 - (ب) شیگلا دیسانتری
 - (ج) سالمونلا انتریدیس
 - (د) یرسینیا انتروكولیتیکا
- ۴ - عامل فساد دودی Gray mold rot در سبزیجات و میوه‌ها کدام است؟
- (الف) Rhizopus .sp
 - (ب) Botrytis cinerea
 - (ج) Aspergillus niger
 - (د) Alternaria .sp
- ۵ - امکان آسودگی تخم مرغ از خروج از بدن مرغ به کدام میکروارگانیسم وجود دارد؟
- (الف) سالمونلا تایفی
 - (ب) سالمونلا کلراسویس
 - (ج) سالمونلا انتریدیس
 - (د) سالمونلا پاراتیفی
- ۶ - در تعیین انجام مناسب فرایندهای حرارتی مواد غذایی، کدام گزینه به ترتیب در مورد فسفاتاز قلیایی و آلفا-آمیلاز صحیح است؟
- (الف) شاخص پاستوریزاسیون شیر- شاخص پاستوریزاسیون تخم مرغ مایع
 - (ب) شاخص استریلیزاسیون شیر- شاخص پاستوریزاسیون تخم مرغ مایع
 - (ج) شاخص پاستوریزاسیون تخم مرغ مایع - شاخص پاستوریزاسیون شیر
 - (د) شاخص پاستوریزاسیون تخم مرغ مایع - شاخص استریلیزاسیون شیر
- ۷ - فاکتور پریگو (Perigo factor) در چه شرایطی تولید می‌شود؟
- (الف) اتوکلاو کردن محیط کشت دارای نیتریت، آهن و گروههای سولفیدریل
 - (ب) اتوکلاو کردن محیط کشت دارای آهن و گروههای سولفیدریل و سپس افزودن نیتریت به محیط کشت
 - (ج) افزودن نیتریت به محیط کشت دارای سوربات و اسید آسکوربیک
 - (د) افزودن آنتی اکسیدان‌ها و نمک‌ها به محیط کشت دارای نیتریت
- ۸ - در کدام روش ارزیابی میکروبی مواد غذایی از غشای پلی‌کربنات و رنگ نارنجی اکریدین استفاده می‌شود؟
- (الف) تکنیک مستقیم فیلتر ای‌فلورست
 - (ب) روش روشن کردن میدان تاریک
 - (ج) روش میکروسکوپی تمایز فاز
 - (د) آزمون احیاء رنگ