

برنام آنگه جان را فکرت آموخت

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

سال تحصیلی ۱۴۰۴-۱۴۰۵
سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

علوم و صنایع غذایی

دروس مورد آزمون:

میکروبیولوژی مواد غذایی

شیمی مواد غذایی

تکنولوژی مواد غذایی

کنترل کیفی مواد غذایی

زبان عمومی

بهمراه کلید نهایی

iranpuyesh.ir

مشخصات داوطلب:	تعداد سوالات:	۱۶۰ سوال
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.

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- عامل گزینشی در محیط کشت Baird-parker agar برای استافیلوکوکوس اروئوس کدامیک است؟
 (الف) پیروات سدیم و گلیسین
 (ب) تلوریت سدیم و کلرید لیتیم
 (ج) زرده تخم مرغ و گلوکز
 (د) تیوسولفات و نمک‌های صغراوی
- ۲- کدامیک از موارد زیر به ترتیب عامل شناسایی سایکروباکترها از اسینتوباکتر و سودوموناس‌ها می‌باشد؟
 (الف) عدم تحرک - مصرف آمینوالات
 (ب) مصرف آمینوالات - مصرف گلیسرول و فروکتوز
 (ج) وجود لستیناز - عدم تحرک
 (د) مصرف گلیسرول و فروکتوز - وجود لستیناز
- ۳- کدام جمله در خصوص نایسین (Nisin) صحیح نیست؟
 (الف) باکتری‌های گرم منفی به دلیل وجود غشای لیپیدی به نایسین مقاوم هستند.
 (ب) نایسین در محیط اسیدی به میزان قابل توجهی به حرارت مقاوم است.
 (ج) مهمترین کاربرد صنعتی آن جلوگیری از رشد اسپورها در محصولات فرآیند شده است.
 (د) نایسین یک پروتئین آمفی فیلک دارای ۱۳۴ اسید آمینه است.
- ۴- کدام گزینه‌ی زیر صحیح است؟
 (الف) در باکتری‌های هالوفیل اثر بازدارندگی گلیسرول کمتر از نمک طعام است.
 (ب) پاسخ ساکارومایسس سرویزیه نسبت به خشکی متابولیکی است.
 (ج) در شرایط بی‌هوازی ساکارومایسس سرویزیه برای رشد به لیپید و استرول نیاز ندارد.
 (د) اثر بازدارندگی سوربیتول در کنترل a_w برای جلوگیری از رشد اسپورهای کلستریدیوم بیشتر از کلرید کلسیم است.
- ۵- کدامیک از ترکیبات زیر از رشد سالمونلا انتریتیدیس در سفیده تخم مرغ جلوگیری می‌کند؟
 (الف) اوالبومین (ب) لاکتوفرین (ج) اووترانسفرین (د) لیزوزیم
- ۶- کدام گزینه در مورد میکروبیولوژی گوشت صحیح است؟
 (الف) در گوشت چرخ کرده با محتوای سویا میزان آلودگی به کلی فرم‌ها کمتر از نمونه‌ی فاقد سویا است.
 (ب) الگوی فساد مخلوط گوشت‌های با سویا مشابه گوشت‌های بدون سویا است.
 (ج) افزودن اسیدهای آلی به مخلوط گوشت و سویا باعث افزایش فساد آن‌ها می‌شود.
 (د) فرآورده‌های حاوی سویا pH بالاتری نسبت به نمونه‌های فاقد سویا دارند.
- ۷- عامل ایجاد خال‌های سفید در گوشت تازه کدام گزینه‌ی زیر می‌باشد؟
 (الف) اسپروتریکوم (ب) تامیندیوم (ج) موکور (د) کلادوسپوریوم
- ۸- در مورد روش ERV (حجم عصاره آزاد شده) کدام گزینه صحیح است؟
 (الف) این روش اطلاعات گسترده‌ای در رابطه با نوع میکروارگانیسم فسادزا در گوشت را در اختیار محقق می‌گذارد.
 (ب) نشان می‌دهد فساد گوشت در دماهای پایین با تغییر ساختمان اولیه پروتئین‌ها رخ می‌دهد.
 (ج) در گوشت فاسد ERV افزایش می‌یابد.
 (د) این روش نشان می‌دهد در اثر فساد ظرفیت هیدراسیون پروتئین‌های گوشت افزایش می‌یابد.
- ۹- کدامیک از دی‌آمین‌های زیر به ترتیب توسط سودوموناس‌ها و انتروباکترها تولید می‌شود؟ (از راست به چپ)
 (الف) پوتریسین - تیرامین (ب) پوتریسین - کاداورین (ج) کاداورین - پوتریسین (د) کاداورین - تیرامین