

الا بذكر... تطمئن القلوب

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت آموزشی

دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

سؤالات آزمون ورودی دوره دکتری تخصصی (Ph.D)

رشته : علوم و صنایع غذایی

سال تحصیلی ۸۸-۸۹

تعداد سؤالات: ۱۵۰

زمان: ۱۵۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۲۹

مشخصات 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.

مرکز سنجش آموزش پزشکی

جمعه

۱۳۸۸/۸/۸

علوم و صنایع غذایی

میکروبیولوژی مواد غذایی

سؤال ۱- در مورد باکتری‌های اسیدلاکتیک آئروتولرانس (Aerotolerants) کدام گزینه صحیح است؟

- الف) دارای سیستم آنزیمی کاتالازوپراکسیداز هستند.
 ب) از نظر تنفسی وابسته به واکنش‌های فسفوریلاسیون اکسیداتیو می‌باشند.
 ج) در شرایط کمی احیاء کمتر رشد می‌کنند.
 د) بر اساس تجمع غلظت میلی مول از منگنز قادر به رشد در حضور اکسیژن هستند.

سؤال ۲- کدام گزینه بیانگر مشخصات فرایندهای تحت فشار در فراوری مواد غذایی می‌باشد؟

- الف) کاربرد آن در غذاهای اسیدی محدودیت دارد.
 ب) میزان اثر فرایند بسته به ضریب نفوذ فشار دارد.
 ج) تحت فشار، پیوندهای غیر کووالانسی شکسته می‌شود.
 د) آنزیم‌ها کمترین مقاومت را در برابر فشار دارند.

سؤال ۳- کدامیک از مشخصات زیر بیانگر اشرشیا کلی (E. coli) H7:H7:0157 می‌باشد؟

- الف) مقاومت چندانی به بقا در pH پایین ندارد.
 ب) قادر به تخمیر قند سوربیتول و فعالیت بتاکالاکتورونیداز نمی‌باشند.
 ج) قادر به تخمیر قندلاکتوز و تولید سولفیت هیدروژن نمی‌باشند.
 د) انتقال آنها از طریق مواد غذایی کمتر متداول است.

سؤال ۴- برای تشخیص سم کلستریدیوم بوتولینم در مواد غذایی، کدام گزینه حساس‌ترین روش است؟

- الف) غنی‌سازی در محیط cooked meat و انتقال به egg yolk agar و کنترل تولید سم در محیط مایع.
 ب) روش ELISA
 ج) آزمون خنثی‌سازی موش (Mouse neutralization test)
 د) روش Gel Diffusion

سؤال ۵- شاخص حضور ویروس‌های بیماری‌زا ناشی از غذا کدام گزینه است و چگونه قابل شناسایی است؟

- الف) هپاتیت A - کشت در محیط آگار
 ب) پولیو - توسط کلی‌فاژها
 ج) هپاتیت E - کشت بافتی در محیط نیمه جامد
 د) نوروالک - میکروسکپ الکترونی