

## الا بذکرا... تطمئن القلوب

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

### معاونت آموزشی

دبيرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

سوالات آزمون ورودی دوره دکتری تخصصی (Ph.D)

رشته: علوم و صنایع غذایی

سال تحصیلی ۹۱-۹۲

تعداد سوالات: ۱۵۰

زمان: ۱۵۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۲۲

مشخصات داوطلب

نام: .....

نام خانوادگی: .....

داوطلب عزیز

لطفاً قبل از شروع پاسخگویی، دفترچه سوالات 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

iranpuyesh.ir

**میکروبیولوژی مواد غذایی**

**سوال ۱ – مخصوصات حاصل از اثر باکتری پسودوموناس بر اسید آمینه گلایسین کدام است؟**

- (الف) اسید استیک و دی اکسید کربن
- (ب) متیل آمین و اسید گلیوکسیلیک
- (ج) اسید استیک و اسید گلیوکسیلیک
- (د) متیل آمین و دی اکسید کربن

**سوال ۲ – در مورد مقاومت حرارتی سلول‌های رویشی باکتری‌ها، کدام گزینه صحیح است؟**

- (الف) باکتری‌هایی که به صورت انبوه هستند مقاومت حرارتی کمتری دارند
- (ب) باکتری‌هایی که دارای مقدار زیادی چربی هستند مقاومت حرارتی بیشتری دارند
- (ج) باکتری‌هایی که دارای کپسول هستند مقاومت حرارتی کمتری دارند
- (د) باکتری‌هایی که درجه حرارت رشد اپتیمم کمتری دارند مقاومت حرارتی بیشتری دارند

**سوال ۳ – حداقل دمای رشد کدام یک از باکتری‌های پاتوژن زیر، نسبت به سایرین کمتر است؟**

- (الف) یرسینیا آنتروکولیتیکا
- (ب) کلستریدیوم بوتولینوم تیپ E
- (ج) کلستریدیوم بوتولینوم تیپ A
- (د) پاسیو蒙ناس شیگلئیدس

**سوال ۴ – کدام یک از مواد شیمیایی زیر قدرت کشنن تمام میکرووارگانیسم‌ها را دارد؟**

- (الف) دی اکسید گوگرد
- (ب) اکسید اتیلن
- (ج) اکسید پروپیلن
- (د) پروپیلن گلیکول

**سوال ۵ – کدام یک از مواد زیر در برابر اثر میکروب کشی دوز مشخصی از اشعه گاما، اثر حفاظتی ندارند؟**

- (الف) نیتریت‌ها
- (ب) ترکیبات سولفیدریلی
- (ج) پروتئین‌ها
- (د) چربی‌ها

**سوال ۶ – کدام یک از میکرووارگانیسم‌های زیر سبب ایجاد فساد در عسل می‌شود؟**

- (الف) ساکارومایسیس سرویزیه
- (ب) آسپرژیلوس سایدوی
- (ج) آسپرژیلوس نایجر
- (د) زیگوساکارومایسیس ملیس

**سوال ۷ – عامل فساد سیاه تخم مرغ کدام میکرووارگانیسم است؟**

- (الف) آسپرژیلوس نایجر
- (ب) پروتئوس ملانوواجینس
- (ج) اشرشیاکسی
- (د) آکروموباکتر پرولنس

**سوال ۸ – طعم ماهی که در اثر فساد کرده بوجود می‌آید در اثر کدام باکتری زیر ایجاد می‌شود؟**

- (الف) سراسیا مارسنهنس
- (ب) پسودوموناس مفیتیکا
- (ج) آئروموناس هیدروفیلا
- (د) پسودوموناس فراجی