

پنجشنبه
۹۳/۸/۱

یاد خدا آرا، بخش دولیات

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

سوالات آزمون ورودی دکتری تخصصی (Ph.D)
سال تحصیلی ۹۴-۹۳

رشته: علوم و صنایع غذایی

تعداد سوالات:	۱۵۰
زمان:	۱۵۰ دقیقه
تعداد صفحات:	۱۸

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.

توجه: استفاده از ماشین حساب مجاز نمی‌باشد.

علوم و صنایع غذایی

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- کدام باکتری بیماری‌زای مواد غذایی میکرو آئروفیلیک می‌باشد؟
 الف) لیستریا مونوسیتوزن
 ب) کمپیلوباکتر ژژونی
 ج) پریسینا انتروکولیتیکا
 د) سالمونلا اینتریتیدیس
- ۲- ترکیبات پپتن و فیتون که در محیط‌های کشت میکروبی استفاده می‌شوند به ترتیب از راست به چپ از هضم آنزیمی کدام موارد به دست می‌آیند؟
 الف) گوشت گاو- کازئین (ب) کازئین- سویا (ج) کازئین- گوشت گاو (د) گوشت گاو- سویا
- ۳- کدامیک از میکروارگانیسم‌های زیر عامل Off-flavor در شیر می‌باشند؟
 الف) Alternaria (ب) Pseudomonas (ج) Geotrichum (د) Lactobacillus
- ۴- عامل peach acab کدامیک از موارد زیر می‌باشد؟
 الف) Colletotrichum (ب) Neurospora (ج) Cladosporium (د) Fusarium
- ۵- کدامیک از باکتری‌های بیماری‌زا در اثر رشد در مواد غذایی اگزوتوکسین تراوش می‌کند؟
 الف) سودموناس آئروژینوزا
 ب) باسیلوس سرئوس
 ج) سالمونلا اینتریتیدیس
 د) کلی باسیل آنتروتوکسین‌زا
- ۶- از آزمایش ناگلر (Nagler) جهت تایید وجود کدام میکروارگانیسم بیماری‌زا در مواد غذایی می‌توان استفاده نمود؟
 الف) باسیلوس سرئوس (ب) کلستریدیوم بوتولینوم (ج) ویبریوکلرا (د) کلستریدیوم پرفرینجنس
- ۷- مخزن عمده سوبه‌های اشیریشیا کولای مهاجم روده‌ای کدام است؟
 الف) گوسفند (ب) گاو (ج) طیور (د) انسان
- ۸- کنترل ژنتیکی تولید توکسین LTI و LTII باکتری اشیریشیا کولای توکسین‌زای روده‌ای (ETEC) به ترتیب بیشتر بر روی کدام قسمت حمل می‌شود؟
 الف) پلاسمید- پلاسمید (ب) پلاسمید- کروموزوم (ج) کروموزوم- پلاسمید (د) کروموزوم- کروموزوم
- ۹- کدامیک از پاتوتایپ‌های E.coli علائم اسهال شبه وبایی ایجاد می‌کنند؟
 الف) EIEC (ب) EHEC (ج) EPEC (د) ETEC
- ۱۰- کدامیک از قارچ‌های زیر عامل فساد برنج در انبار با رطوبت ۱۵ درصد می‌باشد؟
 الف) Aspergillus restrictus
 ب) Penicillium verrucosum
 ج) Aspergillus parasiticus
 د) Penicillium expansum