



یاد خدا آرا بخش ولایت

پنج شنبه

۹۴/۸/۱۴



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 - ۹۵

رشته: علوم و صنایع غذایی

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

مشخصات داوطلب :

نام:

نام خانوادگی:

داوطلب عزیز

لطفا 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 نمی باشد.



iranpuyesh.ir



علوم و صنایع غذایی

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- عوامل طعم دهنده فرار (volatile flavouring agent) بیشترین اثر ضد میکروبی را بر روی کدامیک از میکروارگانیسم‌های زیر دارد؟
 الف) استافیلوکوکوس اورئوس
 ب) لاکتوباسیلوس کازئی
 ج) لاکتوکوکوس لاکتیس
 د) بیفید و باکتریوم بیفیدوم
- ۲- کدام یک از خصوصیات زیر در مورد باکتری بیفیدیوباکتریوم درست است؟
 الف) باسیل گرم مثبت هوازی، متحرک با سرعت رشد بالا و توانایی رشد در آب
 ب) باسیل گرم مثبت هوازی، متحرک با سرعت رشد کند و توانایی رشد در آب
 ج) باسیل گرم مثبت بی‌هوازی، غیرمتحرک با سرعت رشد بالا و عدم توانایی رشد در آب
 د) باسیل گرم مثبت بی‌هوازی، غیرمتحرک با سرعت رشد کند و عدم توانایی رشد در آب
- ۳- کدام یک از آزمایش‌های بیوشیمیایی زیر در تشخیص آزمایشگاهی باکتری لیستریا از بروکوتریکس کاربرد دارد؟
 الف) تولید اسید از گلوکز
 ب) کاتالاز
 ج) حرکت در ۲۵ درجه سانتی‌گراد
 د) رشد در شرایط بی‌هوازی اختیاری
- ۴- کدام گونه باکتری استافیلوکوک جهت رشد خود نیاز به Biotin دارد؟
 الف) S. aureus ب) S. intermedius ج) S. epidermidis د) S. saprophyticus
- ۵- براساس تاکسونومی جدید سروتیب سالمونلاتیفی در کدام یک از زیرگونه‌های عنوان شده قرار می‌گیرد؟
 الف) Enterica ب) Bongori ج) Diarizonae د) Salama
- ۶- ژن‌های کد کننده تولید انتروتوکسین در ویبریوکلرا بر روی کدام یک از ساختمان‌های ژنتیکی حمل می‌گردد؟
 الف) باکتریوفاژ لیزوژن ب) کروموزوم ج) جزایر پاتوژنیسیته د) پلاسمید
- ۷- کدام گزینه در خصوص عوامل فساد به وسیله میکروارگانیسم‌ها در تخم مرغ‌های سالم پوسته‌دار نادرست است؟
 الف) نفوذ از سوراخ‌های پوسته به غشاء پوسته
 ب) رشد در غشاهای پوسته و رسیدن به سفیده
 ج) رشد در سفیده و رسیدن به زرده
 د) نفوذ از زرده به سفیده و رشد در غشاء پوسته
- ۸- انتروباکتر ساکازاکی در کدام یک از فراورده‌های شیراز اهمیت ویژه‌ای برخوردار است؟
 الف) شیر خشک ب) شیر تخمیر شده ج) خامه د) پنیر
- ۹- در تمام روش‌های نمونه‌گیری مواد غذایی برای شناسایی عامل میکروبی، رقت‌های $\frac{1}{10}$ نمونه غذا از ۱۰ گرم ماده غذایی تهیه می‌شود، بجز:
 الف) شیگلا ب) اش‌ریشیاکلی ج) سالمونلا د) کلیفرم