

به نام آنکه 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

سوالات آزمون ورودی دکتری تخصصی (Ph.D)

سال تحصیلی ۹۹-۹۸

رشته: مجموعه شماره ۷

(علوم و صنایع غذایی، بهداشت و ایمنی مواد غذایی)

مجموعه شماره ۷						
دروس امتحانی و ضرایب مربوطه						
استعداد تحصیلی		شیمی مواد غذایی		میکروبیولوژی مواد غذایی		رشته دکتری تخصصی (Ph.D)
ضریب	تعداد سوال	ضریب	تعداد سوال	ضریب	تعداد سوال	
۱	۳۰	۴	۵۰	۴	۵۰	علوم و صنایع غذایی
۱	۳۰	۴	۵۰	۴	۵۰	بهداشت و ایمنی مواد غذایی

* سوالات استعداد تحصیلی در دفترچه جداگانه ارائه می شود

تعداد سئوالات: ۱۰۰

زمان پاسخگویی: ۱۰۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۱۲

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

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- کدام متابولیت میکروبی با کیفیت نامطلوب آب سیب و فرآورده‌های ماهی در ارتباط است؟
الف) کاداورین ب) دی استیل ج) اتانول د) هیستامین
- ۲- کدام کلستریدیوم‌ها در محصولات غذایی با pH کمتر از ۴/۵ قادر به رشد می‌باشند؟
الف) کلستریدیوم بوتیریکوم و کلستریدیوم بوتولینوم
ب) کلستریدیوم پاستوریانوم و کلستریدیوم اسپروژنز
ج) کلستریدیوم بوتولینوم و کلستریدیوم اسپروژنز
د) کلستریدیوم بوتیریکوم و کلستریدیوم پاستوریانوم
- ۳- قارچ‌های رشته‌ای در مواد غذایی در کدام pH سریع‌تر رشد می‌کنند؟
الف) ۵/۵ - ۶/۵ ب) ۳/۵ - ۴ ج) ۲ - ۳ د) ۶/۵ - ۷/۵
- ۴- حداکثر کشندگی میکروارگانیسم‌ها و حداقل کاهش کیفیت محصول غذایی به ترتیب در کدام نوع انجماد است؟
الف) کند - کند ب) کند - تند ج) تند - تند د) تند - کند
- ۵- در فساد سطحی گوشت منجمد (5°C تا 10°C -) ایجاد نقاط سیاه و نقاط سفید به ترتیب ناشی از رشد کدام میکروارگانیسم‌ها می‌باشد؟
الف) تامنیدیوم الگانس - اسپوروتریکوم کارنیس
ب) اسپوروتریکوم کارنیس - کلادوسپوریوم هرباروم
ج) کلادوسپوریوم هرباروم - اسپوروتریکوم کارنیس
د) کلادوسپوریوم هرباروم - تامنیدیوم الگانس
- ۶- کدام میکروارگانیسم فساد ترشیدگی مسطح (Flat sour) در مواد غذایی کنسرو شده ایجاد می‌کند؟
الف) باسیلوس سوبتیلیس ب) باسیلوس سرئوس ج) باسیلوس پلی میکسا د) باسیلوس آنتراسیس
- ۷- کدام باکتری باعث ایجاد Bitty cream در شیر پاستوریزه می‌گردد؟
الف) باسیلوس سرئوس
ب) استریتوکوکوس فاسیوم
ج) باسیلوس کوآگولانس
د) پزودوموناس فراچی
- ۸- کدام عبارت صحیح می‌باشد؟
الف) اسپورهای باکتریایی به وسیله انجماد تحت تأثیر قرار می‌گیرند
ب) اغلب فرم‌های رویشی باکتری‌های گرم مثبت نسبت به انجماد حساس هستند
ج) باکتری‌های گرم منفی بیشترین مقاومت را نسبت به انجماد نشان می‌دهند
د) pH اپتیمم برای رشد لاکتوباسیلوس‌ها و باکتری‌های مولد اسید لاکتیک ۶ - ۵ است
- ۹- کدام ماده در جلوگیری از رشد و تولید سم توسط کپک تولید کننده اکراتوکسین A در $\text{pH} = 4/5$ بیشترین تاثیر را دارد؟
الف) بی‌سولفیت سدیم ب) متیل پارابن ج) سوربات پتاسیم د) پروپیونات سدیم