

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 ۱۴۰۰-۱۳۹۹

رشته: مجموعه علوم و صنایع غذایی

(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: ۱۴ صفحه

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- آزمایش تست حلقه‌ای (Ring test) به عنوان شاخص آلودگی شیر در کدام میکروارگانیسم مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
- (الف) استافیلوکوکوس اورئوس
(ب) سالموندا تیغی موریوم
(ج) لیستریا مونوسییتوزنز
(د) بروسلا آبورتوس
- ۲- بیماری سندروم رستوران چینی توسط کدام باکتری ایجاد می‌گردد؟
- (الف) باسیلوس سرئوس سندرم استفراغ
(ب) باسیلوس سرئوس سندرم اسهال
(ج) اش‌ریشیاکلی انتروپاتوژنیک
(د) اش‌ریشیاکلی انتروهموراژیک
- ۳- توکسین‌های مولد اسهال باسیلوس سرئوس در چه مرحله‌ای از رشد باکتری تولید می‌شوند؟
- (الف) اواخر فاز تاخیر تا شروع مرگ
(ب) در ابتدای فاز لگاریتمی
(ج) اواخر فاز لگاریتمی تا فاز سکون
(د) در طول فاز مرگ باکتری
- ۴- به ترتیب حساسیت توکسین‌های ایجادکننده سندروم اسهال در باسیلوس سرئوس نسبت به حرارت، آنزیم تریپسین و پپسین چگونه است؟
- (الف) مقاوم - حساس - حساس
(ب) حساس - مقاوم - مقاوم
(ج) حساس - حساس - حساس
(د) مقاوم - حساس - مقاوم
- ۵- خصوصیات آئروموناس‌ها کدام است؟
- (الف) میله‌ای شکل - گرم مثبت - کاتالاز مثبت - اکسیداز منفی - تخمیر کننده گلوکز - تاژکدار
(ب) میله‌ای شکل - گرم منفی - کاتالاز منفی - اکسیداز منفی - عدم تخمیر گلوکز - تاژکدار
(ج) میله‌ای شکل - گرم منفی - کاتالاز مثبت - اکسیداز مثبت - تخمیر کننده گلوکز - تاژکدار
(د) میله‌ای شکل - گرم مثبت - کاتالاز منفی - اکسیداز مثبت - عدم تخمیر گلوکز - فاقد تاژک
- ۶- کدام یک از ترکیبات ضد میکروبی زیر جزء فیتوالکسین‌ها می‌باشد؟
- (الف) فازنولین
(ب) اسید بنزوئیک
(ج) اسید سوربیک
(د) پیماریسین
- ۷- مقاومت کدام میکروارگانیسم پاتوژن موجود در مواد غذایی در برابر تابش UV از بقیه بیشتر است؟
- (الف) *Rhizopus nigrificans*
(ب) *Aspergillus flavus*
(ج) *Staphylococcus aureus*
(د) *Bacillus subtilis*