

میکروبیولوژی مواد غذایی

۱. کدام باکتری معمولاً بیشتر در تولید طعم و آرومای محصولات لبنی نقش دارد؟
 الف) لاکتوباسیلوس کرموریس زیر گونه دی استی لاکتیس
 ب) استرپتوکوکوس لاکتیس زیر گونه لاکتیس
 ج) استرپتوکوکوس مزنتروئیدس زیر گونه کرموریس
 د) لاکتوباسیلوس دلبروکی زیر گونه بولگاریکوس
۲. کدام باکتری‌ها موجب تولید گاز، تند شدن و دو فاز شدن سس سالاد می‌شوند؟
 الف) باسیلوس کوآگولانس و باسیلوس سرئوس
 ب) باسیلوس سوبتیلیس و باسیلوس مگاتریوم
 ج) باسیلوس ولگاتوس و باسیلوس مگاتریوم
 د) باسیلوس سرئوس و باسیلوس ولگاتوس
۳. بر اساس تقسیم‌بندی فیزیولوژیک کلستریدیوم بوتولینوم کدام نوع از توکسین‌ها پروتئولیتیک می‌باشند؟
 الف) A, G (ب) A, D (ج) C₁, G (د) B, D
۴. از کدام نگهدارنده می‌توان جهت جلوگیری از فساد کیوی استفاده کرد؟
 الف) عصاره قارچ آرمیلاریا
 ب) پنتیل آلفا پیرون
 ج) تتراسایکلین
 د) گلوکز اکسیداز
۵. عمده‌ترین باکتری تولید کننده اسید در تخمیر خیارشور کدام است؟
 الف) لاکتوباسیلوس مزونتروئیدس
 ب) لاکتوباسیلوس برویس
 ج) پدیوکوکوس سرویزیه
 د) لاکتوباسیلوس پلانتاروم
۶. مکانیسم عملکرد پدیوسین بر سلول‌های باکتریایی کدام مورد می‌باشد؟
 الف) Pore formation on cytoplasmic membrane
 ب) Inhibition of cell wall synthesis
 ج) Inhibition of nucleic acid synthesis
 د) Inhibition of protein synthesis
۷. کدام باکتری غذازاد زیر در ایجاد بیماری مفاصل در انسان نقش ندارد؟
 الف) Clostridium (ب) Salmonella (ج) Yersinia (د) Shigella
۸. کدام باکتری غذازاد زیر در ایجاد سندرم گویلان-بار نقش دارد؟
 الف) Listeria (ب) E. coli (ج) Salmonella (د) Campylobacter