

صبح جمعه

۱۴۰۱/۴/۳

کد ۱۱۹

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

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 ۱۴۰۱-۱۴۰۲

رشته: مجموعه علوم و صنایع غذایی

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

* سوالات استعداد تحصیلی و زبان انگلیسی عمومی در دفترچه جداگانه ارائه می‌شود.

مجموعه علوم و صنایع غذایی			
دروس امتحانی و ضرایب مربوطه			رشته دکتری تخصصی (Ph.D)
شیمی مواد غذایی		میکروبیشناسی مواد غذایی	
ضریب	تعداد سوال	ضریب	تعداد سوال
۴	۵۰	۴	۵۰
۴	۵۰	۴	۵۰

تعداد سوالات: ۱۰۰

زمان پاسخگویی: ۱۰۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۱۴

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

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- کدام یک از موارد زیر جزء مهم تر و اصلی منابع و مسیره های ورود میکروارگانیسم ها به گوشت تازه می باشد؟
 الف) ناحیه گوارشی
 ب) محیط نگهداری
 ج) گره های لنفاوی
 د) ظروف غیر استریل
- ۲- کدامیک کپک نان نامیده می شود؟
 الف) *Thamnidium elegans*
 ب) *Neosartorya fiseheri*
 ج) *Penicillium roqueforti*
 د) *Rhizopus stolonifer*
- ۳- ضریب دما (Q₁₀) در بیشتر سیستم های بیولوژیکی کدام مورد زیر می باشد؟
 الف) ۳/۲ (ب) ۲/۱ (ج) ۱ (د) ۰/۵
- ۴- کدام یک از آنتی بیوتیک های زیر واجد کاربرد گسترده در مواد غذایی می باشند؟
 الف) سوبتیلین
 ب) تایلوزین
 ج) ناتاماسین
 د) تتراسایکلین
- ۵- کدام ترکیب علیه باکتری های گرم منفی و قارچ ها نسبت به باکتری های گرم مثبت مؤثر تر می باشد؟
 الف) مونولورین
 ب) دی استیل
 ج) وانیلین
 د) اسید لوریک
- ۶- کمترین میزان ارزش D بر حسب Kgy در پرتو دهی مواد غذایی مربوط به کدام یک از میکروارگانیسم های زیر می باشد؟
 الف) سودوموناس پوتیدا
 ب) کلستریدیوم بوتولینوم
 ج) اشیریشیاکلی
 د) لیستریا مونوسیتوژنز
- ۷- متداول ترین فساد باکتریایی پنیر کاتیج (دلمه لزج) توسط گونه های کدام میکروارگانیسم ایجاد می شود؟
 الف) اسپنتوباکتر (ب) پروتئوس (ج) الکالیژنز (د) سودوموناس
- ۸- مهم ترین عامل بیماری زای موجود در سبزی های RTU کدام گزینه می باشد؟
 الف) کلستریدیوم بوتولینوم
 ب) اروینیا
 ج) انتروباکتر
 د) سالمونلا