

پنج شنبه

۱۴۰۲/۰۸/۰۴

کد ۱۱۹

مجموعه علوم و صنایع 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 ۱۴۰۲-۱۴۰۳

رشته: مجموعه علوم و صنایع غذایی

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

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

تعداد سوالات: ۱۳۰

زمان پاسخگویی: ۱۵۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۱۸

مشخصات داوطلب:

نام:

نام خانوادگی:

داوطلب عزیز

لطفاً 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- در مورد واکنش کاناگاوای و بیبرو پارهمولتیکوس کدام یک از موارد زیر صحیح است؟
 الف) در کاناگاوای مثبت هیدرولیز گلبول قرمز اسب انجام می‌شود.
 ب) در کاناگاوای مثبت هیدرولیز گلبول قرمز خرگوش و انسان انجام می‌شود.
 ج) همولیزین تولید شده فاقد فعالیت انتروتوکسینی و کاردیوتوکسینی است.
 د) اکثر ویبروپاراهمولتیکوس‌های جدا شده از بیماران، کاناگاوای منفی دارند.
- ۲- کدام یک از گونه‌های اشیریشیاکلی دکرپوکسیلاز منفی است؟
 الف) هرمانی (ب) فرگوسونی (ج) آلبرتی (د) والنریس
- ۳- کافئین در قهوه اثر بازدارندگی روی تولید کدام مایکوتوکسین دارد؟
 الف) سیتربینین (ب) اکراتوکسین (ج) زیرالنون (د) آفلاتوکسین
- ۴- فوزاریوم اکسیپروم کدام نوع مایکوتوکسین را تولید می‌کند؟
 الف) آفلاتوکسین (ب) استریگماتوکسین (ج) زیرالنون (د) سمیوتوکسین
- ۵- انتروتوکسین کدام باکتری بیماری‌زای مواد غذایی هم‌زمان با اسپورزایی تولید می‌شود؟
 الف) کلستریدیوم بوتولینوم (ب) یرسینیا انتروکولیتیکا (ج) لیستریا مونوسیژنوز (د) کلستریدیوم پرفرینجنس
- ۶- در بین مسمومیت غذایی گزارش شده ناشی از سالمونلا، تاکنون کدام گونه بالاترین شیوع را داشته است؟
 الف) تیفی (ب) تیفی‌موریوم (ج) گالیناروم (د) پاراتیفی
- ۷- کدام یک از فاکتورهای سیگما باعث مقاومت لیستریا به شرایط اسیدی می‌شود؟
 الف) δ^A (ب) δ^{54} (ج) δ^S (د) δ^B
- ۸- در مسمومیت با کدام باکتری‌ها، تولید توکسین در ماده غذایی صورت می‌گیرد؟
 الف) کلستریدیوم بوتولینوم و اشیریشیاکلی (ب) آئروموناس هیدروفیلا و کلستریدیوم پرفرینجنس (ج) استافیلوکوکوس اورئوس و سندروم قی‌آور ناشی از باسیلوس سرئوس (د) استافیلوکوکوس اورئوس و سندروم اسهال ناشی از باسیلوس سرئوس
- ۹- کدام گزینه درست است؟
 الف) ژن *cpe* در کلستریدیوم پرفرینجنس A عامل تولید انتروتوکسین بوده و روی پلاسمید است.
 ب) ژن *cpe* در کلستریدیوم پرفرینجنس A عامل تولید انتروتوکسین بوده و روی کروموزوم است.
 ج) ژن *cpe* در کلستریدیوم پرفرینجنس C روی پلاسمید است و عامل التهاب روده‌ای نکرولی است.
 د) ژن *cpe* در کلستریدیوم پرفرینجنس C روی کروموزوم است و عامل التهاب روده‌ای نکرولی است.