

سوالات آزمون دکتری

مجموعه

مجموعه علوم و صنایع غذایی

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

سال ۱۴۰۳-۱۴۰۴

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

تعداد سوالات: ۱۳۰

زمان پاسخگویی: ۱۵۰ دقیقه

تعداد صفحات: ۱۸

توجه: استفاده از ماشین حساب مجاز نمی باشد.

برگزارکننده: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

ارائه: سامانه علمی پژوهشی ایران پویش | iranpuyesh.ir

میکروبیولوژی مواد غذایی

- ۱- کلی فرم‌های حد واسط که لاکتوز را تخمیر می‌کنند، مرتبط با کدام گونه‌های زیر هستند؟
 الف) کلبسیلا (ب) سیتروباکتر (ج) انتروباکتر (د) انتروکوک
- ۲- طبق تعریف کدکس، معیارهای میکروب شناختی شامل چند جزء است؟
 الف) سه جزء (ب) هفت جزء (ج) پنج جزء (د) دوازده جزء
- ۳- ماهیت گلیکوکالیس مترشحه از میکروارگانیسم‌های پاتوژن کدام است؟
 الف) لیپوپلی ساکارید
 ب) اندوپلی ساکارید
 ج) گلیکوپروتئین
 د) اگزوپلی ساکارید
- ۴- کاربرد فورانون در خصوص باکتری پاتوژن غذازاد باسیلوس سوبتیلیس کدام است؟
 الف) ممانعت از تولید توکسین
 ب) ممانعت از تولید بیوفیلم
 ج) کاهش مقاومت حرارتی باکتری
 د) ممانعت از جوانه‌زنی اسپور باکتری
- ۵- کدام دسته از غذاهای آماده مصرف (RTE) مهم‌ترین منابع انتقال لیستریوزیس انسانی است؟
 الف) سبزیجات
 ب) فرآورده‌های لبنی
 ج) فرآورده‌های طیور
 د) فرآورده‌های دریایی
- ۶- عامل ایجاد لکه‌های سیاه‌رنگ در میگو و گوشت گوساله نگهداری شده به مدت طولانی کدام است؟
 الف) بایسوکلامیس (ب) بوتریتیس (ج) آرتوبازیدیوم (د) تامنیدیوم
- ۷- معمولاً کدام مخمر در تولید لاکتوز از آب پنیر می‌تواند استفاده شود؟
 الف) دباریومایسس (ب) کلویورومایسس (ج) هانسینیا سپورا (د) رودوترولا
- ۸- در خصوص فساد سبزیجات کدام مورد صحیح است؟
 الف) حساسیت آنها به فساد قارچی بیشتر از فساد باکتریایی می‌باشد.
 ب) pH اغلب سبزیجات بیشتر از میوه‌ها بوده و بنابراین به فساد باکتریایی مقاوم‌تر هستند.
 ج) حساسیت آنها به فساد باکتریایی بیشتر از فساد قارچی می‌باشد.
 د) pH اغلب سبزیجات کمتر از میوه‌ها بوده و بنابراین به فساد قارچی مقاوم‌تر هستند.
- ۹- حداقل فعالیت آبی مورد نیاز کدام میکروارگانیسم مواد غذایی نسبت به بقیه کمتر است؟
 الف) زرومایسس (ب) اسپرژیلوس (ج) کاندیدا (د) آلترناریا
- ۱۰- کدام میکروارگانیسم نسبت به سیستم بازدارنده لاکتوپراکسیداز موجود در شیر گاو بالاترین حساسیت را دارد؟
 الف) سالمونلا (ب) کلی فرم‌ها (ج) سودوموناس (د) کمپیلوباکتر