

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و سلامت غذا

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۱

۱- مقاوم ترین سالمونلا نسبت به حرارت کدام گونه می باشد؟

- ۰۱ سالمونلا گالیناروم      ۰۲ سالمونلا تیفی موریوم      ۰۳ سالمونلا سنفتنبرگ      ۰۴ سالمونلا دوبلین

۲- کدام گزینه در ارتباط با سروتیپ ETEC اشریشیای آنتروپاتوژنیک صحیح می باشد؟

- ۰۱ عامل ایجاد آپاندیسیت کاذب می باشد.  
۰۲ موجب سقط جنین در زنان حامله می گردد.  
۰۳ از علائم عفونت با این باکتری وجود خون در مدفوع می باشد.  
۰۴ عامل ایجاد اسهال آبکی شبیه وبا می باشد.

۳- اسهال در مسافری (Travellers disease) توسط کدام ارگانسیم زیر ایجاد می گردد؟

- ۰۱ EEC      ۰۲ Proteus      ۰۳ S.typhi      ۰۴ C.jejuni

۴- اصطلاح Opportunist (فرصت طلب) در مورد کدام باکتری ها به کار می رود؟

- ۰۱ باکتری هایی که صرفاً سوشهای معدودی از آنها و تحت شرایط معینی می توانند بیماریزا باشند.  
۰۲ باکتری هایی که به محض ورود به بدن با تولید آنتروتوکسین های مقاوم به حرارت ایجاد عفونت کنند.  
۰۳ باکتری هایی که در شرایط معمولی نیز بیماریزا بوده و ایجاد عفونتهای بعضاً مرگبار بنمایند.  
۰۴ باکتری هایی که در درجه حرارت های یخچالی قادر به رشد و تکثیر بوده و توانایی تولید آنتروتوکسین را نیز دارند.

۵- در کدام گزینه به خطرناکترین سروتیپ شیگلا که شدیدترین عفونت های شیگلای را ایجاد می نماید ، اشاره شده است؟

- ۰۱ sh,sonnei      ۰۲ sh.dysenteriae      ۰۳ sh.boydii      ۰۴ sh.flexneri

۶- مهمترین منبع آلوده به ویبریوپاراهمولیتیکوس، کدامیک از مواد غذایی زیر می باشد؟

- ۰۱ گوشت ماهی و میگوی خام      ۰۲ فرآورده های لبنی  
۰۳ گوشت خوک      ۰۴ سبزیجات خام

۷- کدامیک از میکروارگانسیم های زیر در زنان حامله موجب سقط جنین و یا به دنیا آمدن نوزادان با عقب افتادگی ذهنی می گردد؟

- ۰۱ کلستریدیوم بوتولینوم      ۰۲ استافیلوکوک طلائی      ۰۳ سالمونلا تیفی      ۰۴ لیستریامنوسیتوژنز

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و سلامت غذا

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی (۱۴۱۱۳۱۱)

۸- کدام گزینه در ارتباط با استافیلوکوک بیماریزا صحیح می باشد؟

۱. آنترتوکسین های مترشحه از استافیلوکوک ها بسیار حساس به حرارت هستند.
۲. قادر به آلوده کردن مواد غذایی خشک نظیر پودر تخم مرغ و شیر خشک نیستند.
۳. صرفاً استریلیزاسیون اثر توکسین مترشحه از استافیلوکوک ها را خنثی می نماید.
۴. استافیلوکوک ها تنها در pH اسیدی قادر به ترشح توکسین می باشند.

۹- کدام باکتری زیر عامل اشکال در بلع، فلجی و از کار افتادن قلب می باشد؟

۱. کلستریدیوم پرفرنژانس
  ۲. کمپیلوباکتر ججونی
  ۳. کلستریدیوم بوتولینوم
  ۴. باکتری های فرصت طلب
- ۱۰- کدام گزینه از روش های پیشگیری از مسمومیت با کلستریدیوم بوتولینوم در مواد غذایی می باشد؟
۱. ایجاد محیط قلیایی
  ۲. ایجاد محیط اسیدی
  ۳. تهیه کنسرو در منازل
  ۴. نگهداری مواد غذایی در دمای محیط

۱۱- کدامیک از گزینه های زیر از ارگانسیم های مفید صنعتی بوده و در صنایع شیر جهت ایجاد طعم و بوی مناسب استفاده می گردد؟

۱. s.lactis ; s.cremorris
۲. S.pyogenes ; S.humanus
۳. S.liquefaciens ; S.faecium
۴. S.pyogenes ; S.durans

۱۲- مسمومیت زایی میکروب های مولد آنزیم دکربوکسیلاز در مواد غذایی در نتیجه تولید کدام ترکیبات می باشد؟

۱. ستن ها
۲. آلدئیدها
۳. آمین های بیوزن
۴. اسید لاکتیک

۱۳- کدامیک از انواع آفلاتوکسین صرفاً در شیر و فرآورده های آن یافت می شود؟

۱. B1
۲. B2
۳. M1
۴. G1

۱۴- کدامیک از داروهای زیر در کاهش میزان آلودگی میکروبی دام ها مؤثر بوده ولی باعث ایجاد انواع آلرژی در مصرف کننده می گردد؟

۱. دی اتیل استیلبسترول
۲. تیرئوستاتیک
۳. آرام بخش ها
۴. آنتی بیوتیک ها

۱۵- کدامیک از فلزات سنگین زیر در چگونگی سنتز گویچه های قرمز خون ایجاد اختلال می کند؟

۱. سرب
۲. جیوه
۳. قلع
۴. کادمیوم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و سلامت غذا

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی(۱۴۱۱۳۱۱)

۱۶- گزینه صحیح را انتخاب کنید؟

۱. کنسروهای با pH اسیدی بیشتر در معرض آلودگی با قلع قرار می گیرند.
۲. آهن و قلع مسمومیت زایی بیشتری نسبت به سایر فلزات دارند.
۳. مسمومیت با جیوه منجر به کم خونی (Anaemia) می گردد.
۴. مسمومیت با کادمیوم سبب ایجاد ضایعات کلیوی و تغییراتی در اسکلت می گردد.

۱۷- هدف از ارزشیابی آزمایشهای توکسیکولوژیک روی مواد دفع آفات و باقیمانده آنها در مواد غذایی چیست؟

۱. یافتن میزان مصرف قابل قبول روزانه آنها (ADI) توسط انسان
۲. تشخیص بیماری های ناشی از مصرف سموم کلره و فسفره
۳. تشخیص گونه های گیاهی حساس به سموم دفع آفات
۴. تشخیص عوامل مسبب ایجاد انواع موتاسیون های متعدد و عجیب الخلقه زا

۱۸- کدام ترکیب زیر به عنوان ماده ضد میکروبی در شیر می باشد؟

۱. اوموگوئید
۲. لیزین
۳. لاکتین
۴. کنالومین

۱۹- کدام گزینه صحیح می باشد؟

۱. ایجاد غلظت الکترولیتیکی در مواد غذایی میزان aw را بالا می برد.
۲. ویبریوپاراهمولیتیکوس حساس به نمک می باشد.
۳. گزروفیل ها تنها در میزان بالای آب فعال قادر به رشد و تکثیر هستند.
۴. فرآورده های گوشتی خام و عمل آورده بیشتر دارای یک فلور میکروبی گرام مثبت می باشند.

۲۰- کدامیک از میکروارگانیسم های زیر صرفاً هوازی بوده و در آلودگی سطحی مواد غذایی نقش دارند؟

۱. قارچ ها
۲. ویروس ها
۳. کلستریدی ها
۴. سالمونلاها

۲۱- مهمترین عامل فساد مواد غذایی پروتئینی چه گروهی از میکروارگانیسم ها می باشند؟

۱. کلستریدی ها
۲. ویبریو ها
۳. پزودوموناس ها
۴. استافیلوکوک ها

۲۲- فلور میکروبی مواد غذایی گوشتی با میزان آب فعال بالا و pH خنثی را چه گروهی از میکروارگانیسم ها تشکیل می دهند؟

۱. گرام مثبت های ساکارولیتیک
۲. گرام منفی های ساکارولیتیک
۳. گرام مثبت های پروتئولیتیک
۴. گرام منفی های پروتئولیتیک

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۷۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و سلامت غذا

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی (۱۴۱۱۳۱۱)

۲۳- کدام میکروارگانیسم زیر عامل (( فساد عمقی)) در گوشت می باشد؟

۰۱. پزودوموناس  
۰۲. کلسترییدیوم پرفرنزانس  
۰۳. موراکسلا  
۰۴. استینوباکتر

۲۴- مخلوط شدن زرده و سفیده همراه با لکه های سفید رنگ در تخم مرغ در اثر کدام میکروارگانیسم زیر ایجاد می شود؟

۰۱. پزودوموناس  
۰۲. سراتیا  
۰۳. میکروکوک  
۰۴. پروتئوس

۲۵- اندازه گیری کدام ترکیب زیر به عنوان روشی برای شناسایی میزان ماندگی تخم مرغ ها می باشد؟

۰۱. فسفر در زرده تخم مرغ  
۰۲. فسفر در سفیده تخم مرغ  
۰۳. سدیم در سفیده تخم مرغ  
۰۴. پتاسیم در زرده تخم مرغ

۲۶- منظور از فساد (Flat Sour) در کنسروها چیست؟

۰۱. ترش شدن محتویات قوطی با بادکردگی و تورم  
۰۲. بدون ترشیدگی محتویات با بادکردگی و تورم  
۰۳. ترش شدن محتویات بدون بادگردگی و تورم  
۰۴. بدون ترشیدگی و بدون بادکردگی و تورم

۲۷- کدامیک از ارگانیسم های زیر دارای مقاومت بیشتری در برابر اشعه می باشند؟

۰۱. ویروس ها و آنزیم ها  
۰۲. گرام منفی ها  
۰۳. گرام مثبت ها  
۰۴. مخمرها

۲۸- منظور از ((Radurization)) در پرتودهی چیست؟

۰۱. استریلیزاسیون مواد غذایی  
۰۲. حذف سالمونلا  
۰۳. حذف کلسترییدیوم بوتولینوم  
۰۴. پاستوریزاسیون مواد غذایی

۲۹- عامل رنگ قرمز در کالباس ها و فرآورده های گوشتی خام عمل آورده چیست؟

۰۱. مت میگلوبین  
۰۲. نیتروزومیوگلوبین  
۰۳. نیتروزومیوکروموزن  
۰۴. نیتروزآمین ها

۳۰- در صورتی که غذای استریل شده تحت شرایط استریل در ظرف استریل بسته بندی شود، این نوع بسته بندی کدام است؟

۰۱. بسته بندی آسپتیک  
۰۲. بسته بندی دوی پک  
۰۳. بسته بندی در اتمسفر تغییر یافته  
۰۴. بسته بندی هرمتیک