

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- دلیل تجزیه کم کلاژن به هنگام فساد میکروبی چیست؟

۰۱. کلاژن در برابر تجزیه میکروبی مقاوم است.

۰۲. آنزیم کولاژناز از تعداد بسیار کمی از ارگانیزم ها ترشح می شود.

۰۳. حضور مواد ضد میکروبی

۰۴. عدم وجود آب فعال برای تجزیه میکروبی

۲- میکروارگانیزم های مولد فساد برای ادامه حیات به ترتیب از چه موادی استفاده می کنند؟

۰۱. مواد قندی، مواد پروتئینی، چربی

۰۲. مواد پروتئینی، مواد قندی، چربی

۰۳. چربی، مواد قندی، مواد پروتئینی

۰۴. مواد قندی، چربی، مواد پروتئینی

۳- pH مطلوب اکثر میکروارگانیزم های بیماری زا و میکروب های مولد فساد کدام است؟

۰۱. در حدود خنثی یا ۷

۰۲. ۵/۵

۰۳. ۴/۱

۰۴. ۱۰

۴- اکثر عوامل فساد مواد غذایی جزء کدام دسته از میکروارگانیزم ها هستند؟

۰۱. psychrophile

۰۲. mesophile

۰۳. psychrotroph

۰۴. thermophile

۵- چه نوع مواد غذایی برای فلور میکروبی گرام مثبت مناسب است؟

۰۱. مواد غذایی پروتئینی با میزان آب فعال بالا و دارای pH نزدیک به ۷

۰۲. مواد غذایی دارای pH اسیدی و میزان آب فعال پایین

۰۳. میزان آب فعال بسیار پایین و pH نزدیک به ۷

۰۴. میزان آب فعال بالا و pH قلیایی

۶- مهمترین واسطه انتقال بیماری ناشی از Staph. aureus کدام است؟

۰۱. شیر

۰۲. مدفوع

۰۳. خاک

۰۴. آب آلوده

۷- مهمترین منبع آلودگی سالمونلا کدام است؟

۰۱. شیر خام

۰۲. گوشت خام

۰۳. تخم مرغ فاقد حرارت کافی

۰۴. غلات

۸- به طور کلی درصد آلودگی کدامیک از مواد غذایی زیر به سالمونلا بیشتر است؟

۰۱. گوشت و فرآورده های گوشتی

۰۲. غلات و آرد

۰۳. لبنیات کم چرب

۰۴. لبنیات پر چرب

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)

۹- کدامیک از موارد زیر از علل آنتریت مسافرین (travellers disease) می باشد؟

۱. اشريشيا کلی ۲. سالمونلا ۳. شيگلا ۴. کمپیلوباکتر ججونی

۱۰- کدامیک از موارد زیر قادر به تکثیر و تولید توکسین در یخچال می باشد؟

۱. اشريشيا ۲. یرسینیا ۳. سالمونلا ۴. کمپیلوباکتر ججونی

۱۱- کدامیک از موارد زیر در اثر مصرف ماهی و میگو دریایی خام ممکن است ایجاد آلودگی کند؟

۱. اشريشيا ۲. سالمونلا ۳. شيگلا ۴. ویبریو

۱۲- مسمومیت ناشی از ویبریو پاراهمولیتیکوس صرفاً در کدام فصل رخ می دهد؟

۱. بهار ۲. تابستان ۳. پاییز ۴. زمستان

۱۳- کدامیک از موارد زیر در خصوص آنتروتوکسین مترشحه از استافیلوکوک ها صحیح است؟

۱. در مقابل حرارت بسیار مقاوم است به طوری که پاستوریزاسیون و حتی حرارت پخت هم قادر به بی اثر کردن توکسین نمی باشد.
۲. در مقابل حرارت بسیار مقاوم است اما حرارت پخت قادر به بی اثر نمودن توکسین می باشد.
۳. در مقابل حرارت نسبتاً مقاوم است به طوری که فقط در پاستوریزاسیون توکسین آن بی اثر می شود.
۴. مقومت حرارتی پایینی دارد و به راحتی می توان با حرارت دهی اندک توکسین را غیرفعال کرد.

۱۴- آنتروتوکسین استافیلوکوک ها در کدامیک از موارد زیر ممکن است وجود داشته باشد؟

۱. حرارت های بالای ۶۵ درجه سانتیگراد ۲. مواد غذایی استریل شده
۳. شیر خشک ۴. موادی که حرارت بالای ۱۱۷ درجه داده شده اند.

۱۵- احتمال آلودگی کدامیک از مواد زیر توسط باسیلوس سرئوس بیشتر است؟

۱. گوشت چرخ کرده ۲. ماهی و میگو
۳. شیر ۴. چلوخورشت و انواع پلوهها

۱۶- مسمومیت ناشی از Aspergillus flavus به کدام گزینه مرتبط است؟

۱. Tyramin ۲. Histidin ۳. Histamin ۴. Aflatoxin

۱۷- شدت سمیت کدامیک از آفلاتوکسین های زیر بیشتر است؟

۱. M1 ۲. G1 ۳. G2 ۴. B1

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)

۱۸- آفلاتوکسین نوع M1 چه زمانی تولید می شود؟

- ۰۱ در پی تغذیه گاوهای شیرده از غذای آلوده به آفلاتوکسین B1
- ۰۲ در پی تغذیه گاوهای شیرده از غذای آلوده به آفلاتوکسین B2
- ۰۳ در پی تغذیه گاوهای شیرده از غذای آلوده به آفلاتوکسین G1
- ۰۴ در پی تغذیه گاوهای شیرده از غذای آلوده به آفلاتوکسین G2

۱۹- کدامیک از انواع افلاتوکسین صرفاً در شیر و فرآورده های آن وجود دارد؟

- M1 .۱ B1 .۲ B2 .۳ G1 .۴

۲۰- اگر شیر آلوده به مایکوتوکسین آسپرژیلوس، به شیر خشک تبدیل شود، کدامیک از موارد زیر در خصوص میزان آلودگی آن با مایکوتوکسین درست است؟

- ۰۱ میزان آلودگی بیشتر می شود.
- ۰۲ میزان آلودگی کمتر می شود.
- ۰۳ میزان آلودگی تغییر نمی کند.
- ۰۴ میزان آلودگی ابتدا کاهش و سپس افزایش می یابد.

۲۱- دلیل استفاده از کپک ها در صنعت پنیرسازی چیست؟

- ۰۱ ایجاد طعم و بوی مناسب
- ۰۲ ایجاد بافت مناسب
- ۰۳ ایجاد رنگ مناسب
- ۰۴ ایجاد فلور میکروبی برای محافظت در طول نگهداری

۲۲- کدامیک از روشهای زیر می تواند باعث سالم سازی غذا از نظر آفلاتوکسین شود؟

- ۰۱ حرارت پخت
- ۰۲ استریلیزاسیون
- ۰۳ پاستوریزاسیون
- ۰۴ هیچکدام

۲۳- علت بیماری میناماتا Minamata disease کدام است؟

- ۰۱ مصرف زیاد ماهی آلوده به مشتقات متیلیک جیوه
- ۰۲ مصرف زیاد ماهی آلوده به کادمیوم
- ۰۳ مصرف زیاد ماهی آلوده به سرب
- ۰۴ مصرف زیاد ماهی آلوده به مشتقات معدنی جیوه

۲۴- از نظر میزان آلودگی به کادمیوم، کدامیک از اعضای بدن دامهای مسن نیابست به مصرف انسانی برسد؟

- ۰۱ کبد و کلیه
- ۰۲ مغز
- ۰۳ گوشت
- ۰۴ طحال

۲۵- کدامیک از موارد زیر همواره باعث کاهش aw نمی شود؟

- ۰۱ افزودن نیترات و نیتريت
- ۰۲ افزودن گلیسرین
- ۰۳ افزودن نمک
- ۰۴ حرارت دادن

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)

۲۶- هدف از افزودن اسید اسکوربیک (آسکوربات) به مواد غذایی کدام است؟

۱. کاهش Eh ۲. افزایش Eh ۳. کاهش aw ۴. افزایش aw

۲۷- کدامیک از موارد زیر در رابطه با میکروارگانیسم های سرماگرا psychrotroph صحیح است؟

۱. قادر به رشد و تکثیر در دمای صفر درجه سانتیگراد هستند.
۲. قادر به رشد و تکثیر در دمای صفر درجه سانتیگراد نیستند.
۳. رشد آنها در ۱۰ درجه سانتیگراد متوقف می شود.
۴. تکثیر آنها در ۱۰ درجه سانتیگراد متوقف می شود.

۲۸- کدامیک از موارد زیر در مورد Pseudomonadaceae درست است؟

۱. در دمای زیر صفر هم فعالیت طبیعی دارند.
۲. در برودتهای یخچال منازل و سردخانه های بالای صفر قادر به تکثیر هستند.
۳. در دمای زیر صفر رشد می کنند اما تکثیر نمی کنند.
۴. در برودتهای یخچال منازل رشد می کنند اما تکثیر نمی کنند.

۲۹- کدامیک از موارد زیر در ایجاد بوی ماهی مانده موثر است؟

۱. تری متیل امین ۲. هیدروژن سولفور ۳. متیل مرکاپتان ۴. همه موارد

۳۰- کدامیک از اجتماعات زیر موجب فساد سطحی گوشت در سردخانه های بالای صفر درجه می شود؟

۱. اجتماع Moraxella - Acintobacter - Aeromonas
۲. اجتماع Aeromonas - Acintobacter- Pseudomonas
۳. اجتماع Moraxella- Acintobacter - Pseudomonas
۴. اجتماع Moraxella - Aeromonas - Pseudomonas