

کد کنترل



217E

217

E

دفترچه شماره (۱)
صبح جمعه
۹۸/۱۲/۹



جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان سنجش آموزش کشور

«اگر دانشگاه اصلاح شود مملکت اصلاح می شود.»
امام خمینی (ره)

آزمون ورودی دوره دکتری (نیمه‌تمترک) – سال ۱۳۹۹

روش بهداشت مواد غذایی – کد (۲۷۱۱)

مدت پاسخ‌گویی: ۱۲۰ دقیقه

تعداد سؤال: ۹۰

Konkur.in

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سوالات

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	مجموعه دروس تخصصی: میکروب‌شناسی مواد غذایی – شبیه مواد غذایی – بهداشت و بازاری گوشت – بهداشت و صنایع شیر – صنایع گوشت – ابیدیمولوژی – بیماری‌های مشترک انسان و دام	۹۰	۱	۹۰

این آزمون نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

حق چاپ، تکثیر و انتشار سوالات به هر روش (الکترونیکی و...) پس از برگزاری آزمون، برای تعلیمی اشخاص حقیقی و حقوقی تنها با مجوز این سازمان مجاز می‌باشد و با متخلفین برای مقررات رفتار می‌شود.

۱۳۹۹

* داوطلب گرامی، عدم درج مشخصات و امضا در مندرجات جدول ذیل، بهمنزله عدم حضور شما در جلسه آزمون است.

اینجانب با شماره داوطلبی با آگاهی کامل، یکسان بودن شماره صندلی خود را با شماره داوطلبی مندرج در بالای کارت ورود به جلسه، بالای پاسخ‌نامه و دفترچه سوالات، نوع و کد کنترل درج شده بر روی دفترچه سوالات و پائین پاسخ‌نامه‌ام را تأیید می‌نمایم.

امضا:

- ۱ کدام قارچ در تولید **Single Cell Protein** استفاده می‌شود؟
- ساکارومایسین روکسی
 - ساکارومایسین سروپیسیه
 - کاندیدا یوتیلیس
 - آسپرژیلوس نیجر
- ۲ رشد میکروارگانیسم‌ها در pH نامساعد باعث کدام عامل می‌شود؟
- طولانی شدن فاز ثابت
 - طولانی شدن فاز Lag
 - کوتاه شدن فاز Lag
 - افزایش سرعت رشد در فاز لگاریتمی
- ۳ از کدام ارگانیسم به منظور تشخیص وجود بقایای پنی‌سیلین در شیر استفاده می‌شود؟
- باسیلوس سوبتیلیس
 - باسیلوس پومیلوس
 - باسیلوس سرئوس
 - باسیلوس کواغولانس
- ۴ فعالیت آندوپپتیدازی توکسین کلستریدیوم بوتولینوم وابسته به کدام فلز است؟
- کبالت
 - مرن
 - سلنیم
 - روی
- ۵ علم مقاومت زیاد دینوکوکوس‌ها به اشعه چیست؟
- داشتن تاژک
 - داشتن هسته
 - داشتن چهار کپی از زنوم
 - داشتن آنزیمه‌های حساس به حرارت
- ۶ محیط‌های کشت مربوط به قارچ‌ها را در چه دمایی گرمخانه‌گذاری می‌کنند؟
- ۲۲-۲۵ درجه سانتی گراد
 - ۰-۵ درجه سانتی گراد
 - ۳۷-۴۶ درجه سانتی گراد
 - ۳۵ درجه سانتی گراد
- ۷ در کدام مورد نگهداری ماده غذایی در بیچال راه کنترل مناسبی محسوب می‌شود؟
- کلستریدیوم بوتولینوم تیپ E
 - لیستریا مونوسایتوزنز
 - بریزینیا انتروکولیتیکا
 - ویبریو پاراهمولیتیکوس
- ۸ کدام عبارت درست است؟
- اثر بازدارندگی دی‌اکسیدکربن با کاهش دما افزایش می‌باید.
 - حساسیت باکتری‌های گرم مثبت در مقایسه با انواع گرم منفی نسبت به CO₂ بیشتر است.
 - سودوموناس و لاکتیک اسید باکتری‌ها به ترتیب مقاومترین و حساس‌ترین باکتری‌ها نسبت به CO₂ هستند.
 - چون ازون یک اکسیدکننده ضعیف است در مواد غذایی دارای مقادیر بالای چربی می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.

- ۹- کدام عبارت درست است؟
- ۱) کلستریدیوم بوتولینوم در a_w بالاتر از ۰/۹۴ قادر به رشد نمی‌باشد.
 - ۲) وجود مواد مغذی دامنه فعالیت آبی ارگانیسم‌ها را کاهش می‌دهد.
 - ۳) در دمای بهینه رشد میکروارگانیسم‌ها، دامنه فعالیت آبی به حداقل مقدار خود می‌رسد.
 - ۴) با کاهش a_w در هر دمایی، توانایی رشد میکروارگانیسم‌ها نیز کاهش می‌باید.
- ۱۰- ویژگی باکتری‌های کلستریدیوم کدام است؟
- ۱) گرم مثبت، میله‌ای شکل، اسپورزا و بی‌هوازی
 - ۲) گرم منفی، میله‌ای شکل، غیراسپورزا و بی‌هوازی
 - ۳) گرم منفی، میله‌ای شکل، اسپورزا و هوازی
 - ۴) گرم مثبت، میله‌ای شکل، غیراسپورزا و بی‌هوازی
- ۱۱- بیماری غذا زاد حاصل از کدام باکتری با بقیه متفاوت می‌باشد؟
- ۱) اشريشیا کلی
 - ۲) استافیلوکوکوس آرئوس
 - ۳) کلستریدیوم بوتولینوم
 - ۴) باسیلوس سرئوس فرم استفراغی
- ۱۲- «میزان سهولت از دست دادن یا گرفتن الکترون توسط یک سوبسترا» تعریف کدام یک از نشانه‌های زیر است؟
- pH (۴) Eh (۳) a_w (۲) RII (۱)
- ۱۳- اسید پروپیونیک عمدتاً دارای اثر بازدارندگی بر روی کدام ارگانیسم است؟
- ۱) لاکتیک اسید باکتری‌ها
 - ۲) کپک‌ها
 - ۳) حشرات
 - ۴) کلستریدیوم‌ها
- ۱۴- کدام یک از موارد زیر به عنوان شاخص کیفی کنسرو ماهی آزاد پیشنهاد شده است؟
- ۱) دی‌استیل
 - ۲) اسیدهای چرب فرار
 - ۳) اسیدلاکتیک
 - ۴) اتانول
- ۱۵- واکنش ناگلر برای تشخیص کدام باکتری استفاده می‌شود؟
- ۱) کلستریدیوم پرفنجنس
 - ۲) استافیلوکوکوس آرئوس
 - ۳) لیستریا مونوسيتوزنز
- ۱۶- توکسین حاصل از کدام باکتری به حرارت مقاوم‌تر است؟
- ۱) کلستریدیوم پرفنجنس
 - ۲) استافیلوکوکوس آرئوس
 - ۳) باسیلوس سرئوس فرم استفراغی
- ۱۷- ترکیب ضدمیکروبی موجود در آویشن شیرازی کدام است؟
- ۱) سینامالدئید
 - ۲) کارواکرول
 - ۳) اوژنول
 - ۴) آلیسین
- ۱۸- کدام یک از سموم باکتریابی از طریق مکانیزم آنزیمی (Enzymatic reaction) باعث مرگ سلول‌های هدف می‌باشد؟
- Endotoxin (۴) Cytotoxin (۳) Neurotoxin (۲) Hemolysin (۱)
- ۱۹- کدام گزینه در خصوص مسمومیت کلستریدیوم بوتولینوم نادرست است؟
- ۱) در بوتولیسم زخم، عامل بیماری تولید توکسین در زخم‌های عفونی می‌باشد.
 - ۲) تیپ A و B کلستریدیوم بوتولینوم عمدتاً با کنسرو میوه‌جات و سبزیجات مرتبط می‌باشند.
 - ۳) تیپ E کلستریدیوم بوتولینوم عمدتاً با فرآورده‌های دریابی مرتبط می‌باشد.
 - ۴) در بوتولیسم اطفال علت بیماری مصرف عسل حاوی سم کلستریدیوم بوتولینوم می‌باشد.

- ۲۰- مهاجم ترین باکتری با منشأ غذایی چیست؟
- (۱) کلستریدیوم بوتولینوم
 - (۲) ویریو ولتفیکوس
 - (۳) ویریو پاراهمولیتیکوس
 - (۴) شیگلا دیزانتریه
- ۲۱- کدام قند در دمای اتاق کم‌ترین حلالیت را دارد؟
- (۱) لاکتوز
 - (۲) ساکاروز
 - (۳) فروکتوز
 - (۴) گلوکز
- ۲۲- آب پیوسته موجود در مواد غذایی بیشتر تحت تأثیر کدام جزء آن‌ها می‌باشد؟
- (۱) کربوهیدرات
 - (۲) چربی
 - (۳) پروتئین
 - (۴) مواد معدنی
- ۲۳- اندازه‌گیری شدت رنگ قرمز ایجاد شده با روشن فتوومتری به دنبال افروzen سولفاتیل آمید برای اندازه‌گیری کدام مورد زیر به کار می‌رود؟
- (۱) جیوه
 - (۲) نیتریت
 - (۳) فسفات
 - (۴) کلسیم
- ۲۴- در فرایند دنا توره شدن پروتئین‌ها کدام پیوند در ساختمان پروتئین‌ها بدون تغییر باقی می‌ماند؟
- (۱) هیدروژنی
 - (۲) واندروالس
 - (۳) دی‌سولفید
 - (۴) پپتیدی
- ۲۵- کدام یک از جملات زیر در مورد واکنش قهوهای شدن غیر آنزیمی صحیح نمی‌باشد؟
- (۱) قند گلوکز بالاترین قابلیت را برای انجام این واکنش دارا می‌باشد.
 - (۲) این نوع واکنش در رطوبت بالا تسريع می‌یابد.
 - (۳) وجود آهن و مس در سیستم غذایی، میزان این نوع قهوهای شدن را کاهش می‌دهد.
 - (۴) پایین بودن pH نقش جلوگیری کننده از واکنش را دارد.
- ۲۶- محدودیت مصرف کدام رنگ افزودنی در مواد غذایی وجود دارد؟
- (۱) دی‌اکسید تیتانیوم
 - (۲) عصاره آنانه
 - (۳) بتا کاروتین
 - (۴) پودر چغندر
- ۲۷- کدام ترکیب احتمالاً ویتامین C واکنش نشان داده و تولید بنزن می‌نماید و از طرف دیگر اگر در مورد میوه‌ها به کار گرفته شود باعث ایجاد تغییر در طعم می‌شود؟
- (۱) اسید بنزوئیک
 - (۲) اسید پیرورویک
 - (۳) اسید سوربیک
 - (۴) پارابین‌ها
- ۲۸- منگنز به عنوان کوفاکتور کدام آنزیم مطرح است؟
- (۱) کاتالاز
 - (۲) لیزوزیم
 - (۳) سوپراکسید دیسموتاز
 - (۴) گلوتاتیون پراکسیداز
- ۲۹- کاهش پایداری شیر در برابر فساد اکسیداتیو به دلیل از بین رفتن کدام عامل است؟
- (۱) گروه سولفیدریل
 - (۲) گروه کربونیل
 - (۳) گروه هیدروکسیل
 - (۴) گروه آمینی
- ۳۰- مرحله اول تشکیل ژل توسط پروتئین در حضور گرما کدام است؟
- Protein-protein interactions (۲)
- Protein-water interactions (۱)
- Water binding (۳)
- Protein unfolding (۴)
- ۳۱- در صورت نگهداری ماهی در بسته‌بندی با اتمسفر فاقد اکسیژن، کدام یک از نشانه‌های فساد تشید می‌شود؟
- (۱) تغییر میوگلوبین به مت میوگلوبین
 - (۲) اکسیداسیون چربی‌ها
 - (۳) رشد سودوموناس و تولید پروتئاز
 - (۴) احیای تری‌میتل‌آمین اکسید به تری‌متیل‌آمین
- ۳۲- پروپیلن گلیکول و گلیسرول به کدام گروه از افزودنی‌های غذایی تعلق دارند؟
- (۱) مواد سفت‌کننده
 - (۲) اموسیون‌کننده‌ها
 - (۳) عوامل روان‌ساز
 - (۴) مواد جاذب الرطوبه
- ۳۳- کدام نوع روغن‌ها به فساد شیمیایی حساس‌تر می‌باشد؟
- (۱) نباتی
 - (۲) حیوانی
 - (۳) دریایی
 - (۴) معدنی

- ۳۴- لاكتوز توسط کدام ماده آبکافت نمی‌شود؟

- (۱) اسید آلی (۲) اسید معدنی (۳) بتاگالاکتوزیداز (۴) لاكتاز

- ۳۵- به ترتیب کدام میکروارگانیسم‌ها می‌توانند عامل ایجاد نفریت فیبروبلاستیک و نفریت بینابینی در گلیه گاوان کشتار شده باشند؟

Leptospira pomona - Escherichia coli (۱)

Brucella abortus - Salmonella dublin (۲)

Escherichia coli - Salmonella dublin (۳)

Leptospira pomona - Brucella abortus (۴)

- ۳۶- گاوی دارای علائم لنگش و تورم کوچک و دردناک در زیر پوست اندام حرکتی خلفی خود می‌باشد. به کدام بیماری مشکوک می‌شوید؟

- (۱) تب برفکی (۲) سالمونلوز (۳) شارین علامتی (۴) تب نزله‌ای بد خیم گاوان

- ۳۷- هنگام تشخیص ضایعات سلی در عقده‌های لنفی مدیاستن، پس زانویی و ایلیاک قضاوت چگونه است؟

- (۱) ضبط کلی لاشه (۲) مصرف مشروط (۳) ضبط موضعی (۴) سالم‌سازی لاشه

- ۳۸- عارضه تلانتیکتازی معمولاً در کدام یک، بیش تر دیده می‌شود؟

- (۱) گاوهای نر پروری (۲) گاوهای ماده پرشیر (۳) گاوهای ماده مسن (۴) گوساله‌هایی که با کنسانتره زیاد تغذیه می‌شوند

- ۳۹- برای بررسی زردی، آزمون‌های **Rimington and Fowrie test**, **Fouchet test**, **Icto test**, به ترتیب بر روی چه نمونه‌ای انجام می‌شوند؟

- (۱) ادرار، بافت چربی و سرم خون (۲) سرم خون و بافت چربی (۳) بافت چربی، سرم خون و بافت چربی (۴) سرم خون، ادرار و بافت چربی

- ۴۰- در دام مبتلا به سل، ابتلاء کدام ارگان تنها از طریق خون میسر است؟

- (۱) ریه (۲) مغز (۳) قلب (۴) کلیه

- ۴۱- در بازرسی پس از کشتار گاو، مشاهده ضایعات سلی در کدام مورد سل عمومی تلقی می‌شود؟

- (۱) در عقده‌های لنفی کبد (۲) رحم (۳) ریه

- ۴۲- در گاو، لنف طحال توسط کدام یک از عقده‌های لنفی زهکشی می‌شود؟

- (۱) پورتال (۲) اسپلینیک (۳) مزانتریک (۴) گاستریک

- ۴۳- در کدام یک از حالات کل لاشه ضبط می‌شود؟

- (۱) وجود جنین در رحم

(۲) وجود کیست سنروس سربرالیس در مغز

(۳) مشاهده علایم سخت‌زایی

(۴) مشاهده طحال لجنی و خروج خون تیره رنگ پس از کشتار

- ۴۴- در بازرسی قلی از کشتار گاو، در کدام یک از حالت‌ها اجازه کشتار داده نمی‌شود؟

- (۱) گاوی که آبستن است.

- ۴۵- گاوی که روز قبل توسط سگ هار گزیده شده است. (۲) گاوی که تست سل آن مثبت است.

- ۴۵- محل قرارگیری کیست کدام انگل‌ها تنها در عضلات دام است؟
- ۱) دیکتیوکولوس فیلاریا - پروتواسترونژیلوس روفسنس ۲) تنیا بوبس - سارکوسیستیس هیرسوتا
 - ۳) تنیا مولتی‌سپس - تنیا هیداتیزنا ۴) اکینوکوکوس گرانولوزوس - مولریوس کاپیلاریس
- ۴۶- امکان انتقال کدامیک از بیماری‌ها به انسان در سالن دریافت طیور در کشتارگاه زیاد است؟
- ۱) مارک ۲) یرسینیوز ۳) کلامیدیوز ۴) تب کیو
- ۴۷- هنگامی که ضایعات پنومونی غیر چرکی و مزمن در لشه موجود باشد، چه اقدامی لازم است؟
- ۱) ضبط کلی لشه ۲) آزمایش میکرووی ۳) ضبط ریه و پرده جنب و اجازه مصرف لشه
- ۴۸- کدام گزینه در رابطه با مقایسه لشه گاو ماده و گاو نر که در یک سن مشابه کشتار شده‌اند درست است؟
- ۱) چربی‌های سطح لشه گاو ماده بصورت نامنظم و خشن قرار گرفته و نسبت به چربی‌های گاو نر زردتر است.
 - ۲) ناحیه لگنی در گاو نر نسبت به گاو ماده پهن‌تر است.
 - ۳) عضله گراسیلیس در گاو نر لوپیایی شکل و در گاو ماده مثلثی شکل است.
 - ۴) استخوان‌های گاو ماده نسبت به گاو نر بلندتر است.
- ۴۹- مشاهده نقاط سفید رنگ بر روی کلیه گاو در بازرسی پس از کشتار در اثر درگیری دام با کدام بیماری‌ها می‌باشد؟
- ۱) لیستریوز و سل ۲) لپتوسپیروز و بروسلوز
 - ۳) لیستریوز و تیلریوز ۴) لپتوسپیروز و تب نزله‌ای بدخیم
- ۵۰- در بازرسی پس از کشتار کبد گوسفندي نقاط نکروزه بر روی کبد و ادم و خونریزی در کیسه صفراء، لنفادنوباتی عمومی و بزرگی کبد مشاهده می‌شود عامل چیست و نحوه قضاوت چگونه است؟
- ۱) تب خونریزی‌دهنده کریمه کنگو - اجازه مصرف لشه ۲) اکتیماهی واگیردار گوسفندان - ضبط لشه
 - ۳) تب دره ریفت - ضبط لشه ۴) طاعون نشخوار کنندگان کوچک - اجازه مصرف لشه
- ۵۱- کدام بیماری به دنبال چرای گوسفندان در شالیزارها و مراتع دارای حلزون دیده می‌شود؟
- ۱) انتروتوكسمی ۲) فاسیولوز ۳) آگالاکسی ۴) تب برفکی
- ۵۲- در مورد کدام‌یک از انگل‌های زیر، انسان می‌تواند هم میزبان واسط و هم میزبان اصلی باشد؟
- ۱) تنیا سولیوم ۲) تنیا سازیتانا
 - ۳) تنیا اویس ۴) اکینوکوکوس گرانولوزوس
- ۵۳- محل اصلی آلودگی متقطع در طول مراحل کشتار طیور کدام مرحله است؟
- ۱) قطع پا ۲) پرکنی
 - ۳) خبساندن ۴) تخیله اندرونه
- ۵۴- در ضایعات اکتینوباسیلوزی علاوه بر باکتری اکتینوباسیلوز معمولاً چه ارگانیسم دیگری حضور دارد؟
- ۱) کورینه باکتریوم پیوژنر ۲) اشريشیاکلی
 - ۳) سالمونلا تیغی موریوم ۴) کلستریدیوم شووای
- ۵۵- در ضایعات اکتینوباسیلوزی در طول مراحل کشتار طیور کدام انگل است؟
- ۱) مولریوس ۲) تنیا ۳) سارکوسیستیس
 - ۴) توکسوبلاسما
- ۵۶- در چه بیماری ممکن است در کلیه مشاهده شود؟
- ۱) اکتینوباسیلوز ۲) سالمونلوز ۳) سل
 - ۴) هاری

- ۵۷- در تولید کدام فراورده لبنی می‌توان از پودر شیر خشک (HH) استفاده کرد؟
 ۱) ماست ۲) خامه ۳) کره ۴) پنیر
- ۵۸- با ثبات‌ترین خصوصیت فیزیکی شیر کدام است؟
 ۱) پتانسیل اکسیداسیون و احیاء ۲) نقطه انجماد ۳) دانسیته ۴) ویسکوزیته
- ۵۹- شاخص ADV نشان‌دهنده چیست؟
 ۱) پروتولیز ۲) لیپولیز ۳) اکسیداسیون چربی ۴) اکسیداسیون پروتئین
- ۶۰- از فعالیت کدام آنزیم در شیر به عنوان شاخص آلودگی میکروبی شیر استفاده می‌کنند؟
 ۱) ردوکتاز ۲) فسفاتاز قلیایی ۳) آمیلاز ۴) پراکسیداز
- ۶۱- کدام یک از ایمونوگلبولین‌ها به ترتیب در شیر گاو و انسان غالب می‌باشد؟
 IgA , IgG₁ (۴) IgM , IgG₁ (۳) IgM , IgG_۲ (۲) IgA , IgG_۲ (۱)
- ۶۲- کدام یک از میکروارگانیسم‌ها باعث ایجاد لکه‌های سیاه رنگ در سطح کره می‌شود؟
 Pseudomonas aeruginosa (۲) Geotricum candidum (۱)
 Cladosporium butyri (۴) Pseudomonas nigrifaciens (۳)
- ۶۳- سریع‌ترین روش تشخیص مواد بازدارنده رشد میکروبی چیست؟
 ۱) تست انعقاد ۲) کیت لاکتوگنوست ۳) آزمایش شارژ
 ۴) تست کوپن
- ۶۴- جهت تغییظ آب پنیر حتی‌الامکان با حفظ لاکتوز کدام روش را توصیه می‌کنید؟
 Ultrafiltration (۲) Reverse osmosis (۱)
 Ion exchange (۴) Electrodialysis (۳)
- ۶۵- در کدام فرایند اکثر ترکیبات شیر وارد تراویده (پرمیت) می‌شوند؟
 ۱) اسمر معکوس ۲) نانوفیلتراسیون ۳) اولترافیلتراسیون ۴) میکروفیلتراسیون
- ۶۶- در بین مواد جامد شیر گاو ترتیب صحیح کم ترین میزان به بیش ترین کدام گزینه است؟
 ۱) پروتئین - چربی - لاکتوز ۲) لاکتوز - پروتئین - چربی
 ۳) چربی - پروتئین - لاکتوز ۴) چربی - لاکتوز - پروتئین
- ۶۷- دلیل باد کردن دیررس (Late swell) در انتهای دوره رسیدن پنیر چیست؟
 ۱) فعالیت باسیلوس استثاروترموفیلوس ۲) فعالیت کلستریدیوم بوتیریکوم
 ۳) فعالیت اشریشیاکلی ۴) فعالیت کلستریدیوم بوتولینوم
- ۶۸- عامل اصلی امولیسیون چربی‌ها در فاز محلول شیر کدام است؟
 ۱) کاپاکازین ۲) الگالاکتوز ۳) نمکها ۴) فسفولیپید
- ۶۹- مهم‌ترین اسید چرب اشباع شده شیر کدام است؟
 ۱) اولئیک ۲) استاراریک ۳) پالمیتیک ۴) میریستیک
- ۷۰- در صورتی که نقطه انجماد مرجع شیر $54^{\circ}\text{H}_2\text{O}$ -، نقطه انجماد شیر مشکوک $33^{\circ}\text{H}_2\text{O}$ - و مقدار ماده خشک شیر مشکوک $9/8$ درصد باشد، چند درصد آب به شیر اضافه شده است؟
 ۱) ۴۵ ۲) ۲۵ ۳) ۲۵ ۴) ۵۵

- ۷۱ در کدام یک از موارد زیر حرارت کمتری برای استریل کردن کنسرو غذایی لازم می‌باشد؟
- ۱) غذاهای حاوی غلظت‌های بالاتر از ۲ درصد نمک
 - ۲) در غذاهای با pH بالاتر از ۴/۶
 - ۳) غذاهای حاوی غلظت‌های بالاتر از ۱۰ درصد قند
 - ۴) غذاهای حاوی روغن بالا
- ۷۲ عامل ایجاد «Whiskers» در گوشت منجمد گاو چیست؟
- ۱) پنی‌سیلیوم
 - ۲) موکور
 - ۳) کلادوسپوریوم
 - ۴) آسپرژیلوس
- ۷۳ کدام گزینه با فسادی که با بادکردن قوطی کنسرو همراه است مرتبط نمی‌باشد؟
- ۱) این فساد به Flat sour معروف است.
 - ۲) یکی از عوامل آن *Clostridium butyricum* می‌باشد.
 - ۳) دلیل بادکردگی تولید گاز هیدروژن است.
 - ۴) دلیل بادکردگی تولید گاز دی‌اکسید کربن است.
- ۷۴ طعم شبه یدی در اثر تجمع کدام ترکیبات در ماهی‌ها ایجاد می‌شود؟
- | | | | |
|-------------------|-----------------|-------------|----------------------|
| Bromophenolic (۴) | Hydrocarbon (۳) | Geosmin (۲) | Dimethyl sulfide (۱) |
|-------------------|-----------------|-------------|----------------------|
- ۷۵ محاسبه کدام نسبت در گوشت‌های چرخ شده به تشخیص آب اضافه در گوشت منجر می‌شود؟
- ۱) درصد آب گوشت به درصد چربی گوشت
 - ۲) درصد ماده خشک گوشت به درصد پروتئین گوشت
 - ۳) درصد آب گوشت به درصد پروتئین گوشت
 - ۴) درصد ماده خشک گوشت به درصد چربی گوشت
- ۷۶ امکان تشكیل دی‌متیل آمین و فرمالدئید در هنگام نگهداری کدام محصول وجود دارد؟
- ۱) گوشت مرغ منجمد
 - ۲) گوشت گوسفند منجمد
 - ۳) گوشت گاو منجمد
 - ۴) گوشت ماهی منجمد
- ۷۷ جهت تولید بیستورما بهترین گوشتی که می‌تواند به کار برود کدام است؟
- | | | |
|---------|---------|--------------|
| PSH (۴) | DFD (۳) | گوشت گرم (۲) |
|---------|---------|--------------|
- ۷۸ کدام یک از میکروارگانیسم‌ها در فساد ماهی‌های وکیوم شده نقش دارد؟
- ۱) کلستریدیوم بوتولینوم
 - ۲) کلستریدیوم پرفربینجنس
 - ۳) ویریو پاراهمولیتیکوس
 - ۴) شوانلا بالتیکا
- ۷۹ وجود کدام عناصر به صورت ناخالصی در نمک موجب زرد و قهوه‌ای شدن ماهی تن کنسرو شده می‌شود؟
- | | | | |
|------------------------|--------------|-----------------|--------------------|
| آلومینیوم و فلورور (۴) | آهن و مس (۳) | روی و کبالت (۲) | پتاسیم و منگنز (۱) |
|------------------------|--------------|-----------------|--------------------|
- ۸۰ علت رنگ پریده شدن گوشت‌های PSE چیست؟
- ۱) رسوب پروتئین‌های بافت پیوندی روی پروتئین‌های سارکوپلاسمی
 - ۲) رسوب پروتئین‌های میوفیبریلی روی پروتئین‌های سارکوپلاسمی
 - ۳) رسوب پروتئین‌های بافت پیوندی روی پروتئین‌های میوفیبریلی
 - ۴) رسوب پروتئین‌های سارکوپلاسمی روی پروتئین‌های میوفیبریلی
- ۸۱ وجود کدام ترکیب در ماهی فاسد موجب تشدید اثر هیستامین در بدن انسان نمی‌شود؟
- ۱) پوترسین
 - ۲) هیپوزانتین
 - ۳) کاداورین
 - ۴) آسرین
- ۸۲ صورتی رنگ شدن چربی‌های گوشت‌های عمل آوری شده در اثر رشد گونه‌های کدام باکتری می‌باشد؟
- | | | | |
|----------------|-------------|--------------|-----------------|
| Shewanella (۴) | Sarcina (۳) | Listeria (۲) | Brochothrix (۱) |
|----------------|-------------|--------------|-----------------|

- ۸۳ - کدام گزینه درست است؟

- (۱) میزان املاح بر روی ظرفیت نگهداری آب تأثیری ندارد.
- (۲) سن دام هیچگونه ارتباطی با ظرفیت نگهداری آب ندارد.
- (۳) ظرفیت نگهداری آب گوشت گوسفند نسبت به گوشت گاو بالاتر است.
- (۴) اثر پروتئین‌های سارکوپلاسمی نسبت به پروتئین‌های میوفیبریلی بر روی ظرفیت نگهداری آب بیشتر است.

- ۸۴ - اندازه‌گیری کدام یک به عنوان **Quality indicator** در ماهی آب شیرین قابل استفاده نمی‌باشد؟

TBARS (۴)	Peroxide Value (۳)	TVN (۲)	TMA (۱)
-----------	--------------------	---------	---------

- ۸۵ - در کدام یک از مطالعات اپیدمیولوژیک پژوهشگران یک متغیر جدید وارد مطالعه می‌کنند؟

- | | | | |
|------------------|-----------|-----------|------------|
| (۱) مورد - شاهدی | (۲) مقطعی | (۳) تجربی | (۴) کوهورت |
|------------------|-----------|-----------|------------|

- ۸۶ - به نسبت بروز بیماری در حیواناتی که در معرض عامل علیتی هستند به بروز بیماری در حیواناتی که در معرض عامل علیتی نیستند اصطلاحاً چه می‌گویند؟

- | | | | |
|--------------------------|--------------|---------------|---------------|
| (۱) خطر در معرض قرارگیری | (۲) خطر نسبی | (۳) خطر مناسب | (۴) نسبت شانس |
|--------------------------|--------------|---------------|---------------|

- ۸۷ - کدام یک از تحقیقات اپیدمیولوژیک برای پیش‌بینی وقوع بیماری‌ها استفاده می‌شود؟

- | | | | |
|--------------|--------------|------------|-----------|
| (۱) مدل‌سازی | (۲) اکولوژیک | (۳) کوهورت | (۴) مقطعی |
|--------------|--------------|------------|-----------|

- ۸۸ - کدام گروه از بیماری‌های مشترک بین انسان و دام برای تکمیل چرخه زندگی به دو حیوان مهره‌دار نیاز دارند؟

Meta Zoonosis (۲)	Parasitic Zoonosis (۱)
-------------------	------------------------

Viral Zoonosis (۴)	Cyclo Zoonosis (۳)
--------------------	--------------------

- ۸۹ - مشاهده خونریزی‌های پتشی و اکیموز بر روی پوست بدن انسان و حضور خون در مدفوع از علائم بالینی کدام بیماری است؟

- | | | | |
|-------------|-----------------|--------------|---------------------------------|
| (۱) بروسلوز | (۲) توکسپلاسموز | (۳) آنفلانزا | (۴) تب خونریزی دهنده کریمه کنگو |
|-------------|-----------------|--------------|---------------------------------|

- ۹۰ - بیماری هیداتیدوز آلوئولی توسط کدام گونه از انگل اکینوکوکوس در انسان ایجاد می‌گردد؟

<i>Echinococcus granulosus</i> (۲)	<i>Echinococcus multilocularis</i> (۱)
------------------------------------	--

<i>Echinococcus vogeli</i> (۴)	<i>Echinococcus oligarthra</i> (۳)
--------------------------------	------------------------------------

Konkur.in



سایت کنکور

Konkur.in



سایت کنکور

Konkur.in



سایت کنکور

Konkur.in