



کد کنترل

736

F

عصر پنجشنبه
۱۴۰۱/۱۲/۱۱

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

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

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

زمان پاسخ‌گویی: ۱۵۰ دقیقه

تعداد سؤال: ۱۲۵

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤالات

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی)	۲۵		
۲	میکروب‌شناسی مواد غذایی	۲۵	۲۶	۵۰
۳	اصول نگهداری مواد غذایی	۲۵	۵۱	۷۵
۴	شیمی مواد غذایی	۲۵	۷۶	۱۰۰
۵	کلیات بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی	۲۵	۱۰۱	۱۲۵

این آزمون نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

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

اینجانب با شماره داوطلبی با آگاهی کامل، یکسان بودن شماره صندلی خود با شماره داوطلبی مندرج در بالای کارت ورود به جلسه، بالای پاسخ نامه و دفترچه سوالات، نوع و کد کنترل درج شده بر روی جلد دفترچه سوالات و پایین پاسخ نامه ام را تأیید می نمایم.

امضا:

زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی):

PART A: Vocabulary

Directions: Choose the word or phrase (1), (2), (3), or (4) that best completes each sentence. Then mark the answer on your answer sheet.

- 1- When you ----- a meeting, it is important to speak clearly, confidently and at a good pace.
1) assess 2) propagate 3) address 4) impress
- 2- People like the newly proposed system, but because of the costs involved we do not believe it is -----, and we need to look for other options.
1) compliant 2) defensive 3) ingenuous 4) viable
- 3- The country in question is very poor, and one in seven children dies in -----.
1) infancy 2) nutrition 3) malfunction 4) mortality
- 4- I don't consider myself to be particularly -----, but when I'm given a job, I make sure it gets done.
1) industrious 2) spontaneous 3) risky 4) unexceptional
- 5- The new airliner is more environmentally-friendly than other aircraft, its only ----- being its limited flying range.
1) demand 2) drawback 3) controversy 4) attribute
- 6- The celebrity will ----- assistance from the police to keep stalkers away from his property.
1) extend 2) invoke 3) absolve 4) withdraw
- 7- When plates in the Earth's crust slide or grind against one another, an earthquake with devastating consequences may be -----.
1) derived 2) surpassed 3) triggered 4) traced

PART B: Cloze Test

Directions: Read the following passage and decide which choice (1), (2), (3), or (4) best fits each space. Then mark the correct choice on your answer sheet.

The new species was named Maiacetus inuus, which means "mother whale," (8) ----- in the family Protocetidae. Assignment to a new species was justified due to critical differences from other protocetid whales, such as solidly co-ossified left and right dentaries (lower jaws), (9) ----- in the ankle, and significant disparity in hind

limb elements. The fossils show (10) ----- this new species' length is unimpressive relative to some extant (living) whales, but still, Maiacetus inuus measures a respectable 2.6 meters.

- 8- 1) placed 2) that placed 3) was placed 4) and was placed
9- 1) there were variations 2) varying 3) variations 4) which varied
10- 1) when 2) that 3) although 4) for

PART C: Reading Comprehension

Directions: Read the following three passages and answer the questions by choosing the best choice (1), (2), (3), or (4). Then mark the correct choice on your answer sheet.

PASSAGE 1:

Although the chemical digestion of protein begins in the stomach through the actions of pepsin, most of the digestion of protein takes place in the small intestine. Indeed, individuals with complete gastrectomy can still completely digest protein, although the homogenization of chyme through chemical and physical digestion in the stomach aids this process.

The proteases that function in the small intestine come from two major sources: membrane bound enzymes on the brush-border of the intestinal mucosa, and enzymes secreted into the small intestine from the pancreas. The pancreatic enzymes, along with bicarbonate salts, are components of pancreatic juice which is secreted primarily when food enters the small intestine through the pyloric sphincter.

Chemicals in the chyme induce cells in the small intestine to secrete the hormones secretin, which stimulates water and bicarbonate secretion in the pancreas, and cholecystokinin, which stimulates enzyme secretion in the pancreas. These hormones, in turn, cause the pancreas to release pancreatic juice through the duodenal papilla. A number of different proteases are found within pancreatic juice, but most are released as zymogens (inactive enzymes). Enzymes in the brush-border activate these zymogens, which ultimately digest the polypeptides into a combination of free amino acids, dipeptides, and tripeptides that are absorbed by the intestinal epithelium.

- 11- The word “gastrectomy” in the first paragraph means -----.
1) incisioned stomach 2) removed stomach
3) removed digestive canal 4) incisioned digestive canal
- 12- The origin of the proteases in the small intestine is -----.
1) duodenal secretions 2) intestines and pancreas
3) stomach and intestines 4) pancreas and intestinal mucosa
- 13- Regarding to the presence of bicarbonate salts, all of the following statements are correct EXCEPT -----.
1) these salts originate from the stomach
2) they are some contents of pancreatic juice
3) in association with pancreatic juice, they enter the pylorus
4) their secretion is concurrent with entering food into the intestine

- 14- The causative factor for stimulation of enzyme secretion in the pancreas is -----.
- 1) zymogens 2) cholecystokinin 3) secretin 4) gastrin
- 15- Which of the following is NOT a component of digested polypeptides?
- 1) Dipeptides 2) Tripeptides
3) Free amino acids 4) Combined amino acids

PASSAGE 2:

The digestive system consists of the digestive tract—oral cavity, esophagus, stomach, small and large intestines, rectum, and anus—and its associated glands—salivary glands, liver, and pancreas. Its function is to obtain from ingested food the molecules necessary for the maintenance, growth, and energy needs of the body. Mouth is a specialized region of the digestive tract designed to break up large particles of food into smaller, more manageable particles. While chewing, food is transformed into what is called a bolus, a food ball, and then forced down the throat by the tongue.

Saliva is added to moisten food and initiates the breakdown of carbohydrates by amylase. The bolus enters the stomach by passing through a valve-like cardiac sphincter. The first step in digestion occurs in the mouth, where food is moistened by saliva and ground by the teeth into smaller pieces. Digestion continues in the stomach and small intestine, which in the latter, food's basic components are absorbed. The above mentioned absorbed food ingredients include amino acids, monosaccharides, free fatty acids. Macromolecules such as proteins, fats, complex carbohydrates, and nucleic acids are broken down into small molecules that are more easily absorbed through the lining of the digestive tract, mostly in the small intestine.

- 16- The term ‘digestive tract’ in paragraph 1 refers to -----.
- 1) the total digestive system
2) the digestive associated glands
3) salivary glands, liver, and pancreas
4) the organs from the oral cavity to the anus
- 17- The principal site of bolus formation is in the -----.
- 1) stomach followed by digestion
2) mouth due to chewing process
3) salivary gland through enzyme secretion
4) mouth resulted from breakdown of carbohydrates
- 18- Absorption of the food components takes place -----.
- 1) throughout the intestines 2) in the pylorus of stomach
3) in the small intestine 4) in the cardiac sphincter
- 19- All of the following substances are mentioned as the food's basic components absorbed in the digestive tract EXCEPT-----.
- 1) amino acids 2) free fatty acids 3) liposaccharides 4) monosaccharides
- 20- The most appropriate title for this passage is -----.
- 1) The digestive tract 2) The digestive system
3) Food's basic components 4) Digestion and absorption

PASSAGE 3:

A tooth consists of enamel, dentin, cementum and pulp tissue. The portion of a tooth exposed to the oral cavity is known as the dental crown, and the portion below the dental crown is known as the tooth root. The major part of the tooth is dentin, a highly mineralized tissue. It underlies the enamel of the crown and the cementum of the root in brachydont teeth, and also underlies the enamel of the body in hypsodont teeth. Although, the former kind is not as tall as the latter ones. It also forms the wall of the pulp cavity. It consists of a matrix of organic material, mainly collagen fibrils and glycoproteins, upon which is deposited minerals including primarily hydroxyapatite with some carbonate, magnesium, and fluoride. Dentin is produced by a columnar layer of cells, called odontoblasts, which are located adjacent to the interior surface of the dentin in the outer layer of the dental pulp.

Odontoblast processes, or tomes fibers lie in roughly parallel anastomotic channels, the dentinal tubules. Peritubular dentin immediately surrounds the odontoblast processes and is more highly mineralized than intertubular dentin, which constitutes the remainder of the dentin. Unmineralized organic material, termed predentin, lies between the apex of the odontoblasts and the mineralized dentin. Interglobular dentin is composed of small areas within the dentin at its periphery, immediately adjacent to the enamel or cementum. These areas are more numerous in the root of the tooth and form the stratum granulosum of the dental root at the dentinoceamentum junction. Unlike brachydont teeth, the hypsodont cementum and enamel layers invaginate into the dentin. The invaginations that extend from the occlusal surface down into the tooth are known as infundibula, whereas similar invaginations along the sides of the tooth form enamel plicae.

- 21- The phrase ‘the latter ones’ in paragraph 1 refers to -----.
1) hypsodont teeth 2) brachydont teeth
3) the enamel of the body 4) the crown and the cementum
- 22- According to the first paragraph, which statement is true?
1) The wall of the pulp cavity is formed by enamel.
2) In dentin, the organic materials lie over the minerals.
3) In hypsodont teeth, enamel covers dentin at the body of teeth.
4) In brachydont teeth, dentin covers enamel at the crown and the cementum.
- 23- All of the following issues about the odontoblasts are true EXCEPT that -----.
1) dentin and dental pulp are produced by these cells
2) tomes fibers are surrounded by the Peritubular dentin
3) their processes are located inside the dentinal tubules
4) glycoproteins with collagen fibrils constitutes predentin
- 24- The areas of the interglobular dentin can be found -----.
1) in proximity of the enamel
2) between the crown and dental root
3) close to the pulp cavity and odontoblasts
4) at the junction of the enamel and cementum
- 25- Which statement is in contrast with the characteristics of the hypsodont teeth?
1) They are taller than the brachydont teeth.
2) Presence of enamel plicae and infundibula is unique.
3) Appearance of occlusal surface is a feature of these teeth.
4) Invagination of the dentin into the enamel and cementum.

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۶

736F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

میکروب‌شناسی مواد غذایی:

- ۲۶ در شمارش کدام یک از میکروارگانیسم‌ها، پلیت‌های کشت به صورت وارونه گرمخانه‌گذاری نمی‌شود؟
۱) کلیفرم
۲) میکروارگانیسم‌های مزو菲尔 هوازی
۳) کپک و مخمر
۴) استافیلوکوکوس آرئوس
- ۲۷ کدام مورد به عنوان عامل انتخابی در محیط‌های تشخیصی استافیلوکوکوس آرئوس مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
۱) گلیسین
۲) املاح صفراء
۳) بریلینت گرین
۴) کریستال ویوله
- ۲۸ مهم‌ترین ماده غذایی دخیل در عفونت‌های کمپیلوباکتر ججونی چیست؟
۱) آب
۲) شیر گاو
۳) گوشت گاو
۴) گوشت طیور
- ۲۹ دیسانتری باسیلی به بیماری حاصل از کدام مورد از عوامل گفته می‌شود؟
۱) شیگلا
۲) ویریو کلرا
۳) سالمونلا تیفی
۴) باسیلوس سرئوس فرم اسهالی
- ۳۰ کدام مورد، در خصوص مقاومت میکروارگانیسم‌ها به پرتودهی، درست است؟
۱) اسپور باکتری < اسپور کپک < باکتری < ویروس
۲) ویروس < اسپور باکتری < اسپور کپک < باکتری
۳) اسپور کپک < اسپور باکتری < باکتری < ویروس
۴) ویروس < اسپور کپک < اسپور باکتری < باکتری
- ۳۱ مسمومیت رستوران‌های چینی به کدام مورد از بیماری غذازاد گفته می‌شود؟
۱) مسمومیت با استافیلوکوکوس اورئوس
۲) مسمومیت با ویریو کلرا
۳) مسمومیت با کلستریدیوم پرفینجنس
۴) فرم استفراغی باسیلوس سرئوس
- ۳۲ مکانیسم عمل کدام مورد از توکسین‌ها، از طریق ایجاد تغییرات مورفولوژیکی در غشای روده است؟
۱) کلراتوکسین
۲) شیگاتوکسین
۳) توکسین کلستریدیوم پرفینجنس
۴) توکسین مقاوم به حرارت اشريشیا کلای توکسین‌زای روده‌ای
- ۳۳ کدام یک از توکسین‌های زیر مقاوم به حرارت است؟
۱) کلراتوکسین
۲) توکسین بوتولینوم
۳) توکسین استافیلوکوکوس آرئوس
۴) توکسین باسیلوس سرئوس فرم اسهالی
- ۳۴ در کدام مورد، شمارش کلی کاربردی در آزمون میکروبی ندارد؟
۱) محصولات منجمد
۲) محصولات تخمیری
۳) مواد غذایی خام
۴) محصولات پاستوریزه
- ۳۵ کدام مورد در خصوص توکسین فرم استفراغی باسیلوس سرئوس، درست است؟
۱) حساس به حرارت است.
۲) حساس به تریپسین و اسید است.
۳) هم در روده و هم در ماده غذایی تولید می‌شود.
۴) در مرحله اسپوردار شدن باکتری تولید می‌شود.
- ۳۶ کدام مورد، بیان کننده مکانیسم عمل کلراتوکسین است؟
۱) افزایش cAMP
۲) مهار سنتز پروتئین
۳) افزایش cGMP
- ۳۷ کدام مخمر قادر است در غلظت ۲۴ درصد نمک رشد کند؟
Debaryomyces (۲)
Hanseniaspora (۴)
Rhodotorola (۱)
Cryptococcus (۳)
- ۳۸ نتایج آزمون‌های MR و VP برای سالمونلاها به ترتیب از راست به چه چگونه است؟
۱) مثبت - منفی
۲) منفی - مثبت
۳) مثبت - مثبت
۴) منفی - منفی

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۷

736F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

- ۳۹- کدام محیط کشت دارای عامل انتخابی است؟
۱) آبگوشت مغذی
۲) آبگوشت سبز درخشان
۳) آبگوشت سوی تریپتیکاز
۴) آبگوشت قلب و مغز خردشده گوساله
- ۴۰- عامل طاعون انسانی در کدام جنس قرار دارد؟
۱) آئروموناس
۲) شوانلا
۳) ویسلا
۴) برسینیا
- ۴۱- کدام باکتری باعث اکسیدشدن الكل اتیلیک و تبدیل آن به اسید استیک می‌شود؟
۱) پدیوکوک
۲) کلستریدیوم
۳) گلوکونوباکتر
۴) لوکونوستوک
- ۴۲- کدام مورد از ترکیبات، از عوامل انتخابی محسوب نمی‌شود؟
۱) فنل رد
۲) سیز درخشان
۳) املاح صفراء
۴) تلوریت پتابسیم
- ۴۳- BCIG چه نوع سوبستراژی است و برای شناسایی کلندی‌های کدام باکتری به کار می‌رود؟
۱) فلوروژنیک - سالمونلا تیفی
۲) کروموزنیک - اشریشیا کلای
۳) فلوروژنیک - لیستریا مونو سیتوجنز
۴) کروموزنیک - کلستریدیوم بوتولینوم
- ۴۴- مشتقات هیدروکسی سینامیک اسید در کدامیک از مواد غذایی یافت می‌شود؟
۱) چای
۲) شیر
۳) تخمرغ
۴) گوشت قرمز
- ۴۵- در گزارش استاندارد میکروبی از چند رقم معنی دار باید استفاده شود؟
۱) ۱۴
۲) ۳۰-۴۰
۳) ۳۰-۴۰
۴) ۳۰-۴۰
- ۴۶- سطح متدائل پر توده‌ی در روش رادیپر تیزاسیون چند کیلوگرمی (kGy) است؟
۱) ۰/۷۵-۲/۵
۲) ۱۰-۲۰
۳) ۲/۵-۱۰
۴) ۱۰-۲۰
- ۴۷- کدام باکتری در محلول‌های قندی ایجاد لزجی می‌کند؟
۱) باسیلوس
۲) استرپتوکوک
۳) لوکونوستوک
۴) لاکتوباسیلوس
- ۴۸- در کدام ماده غذایی، در اثر آسیب دیدگی ایزووتیوسیانات تولید می‌شود؟
۱) پرتقال
۲) شلغم
۳) تخمرغ
۴) گوشت ماهی
- ۴۹- کدام دما، اثرات مضر کمتری بر روی ارگانیسم‌ها دارد؟
۱) ۴- درجه سانتی گراد
۲) ۱۵- درجه سانتی گراد
۳) ۲۰- درجه سانتی گراد
- ۵۰- کدام مورد از آفلاتوکسین‌ها، توسط تمام نژادهای آفلاتوکسین مثبت تولید می‌شود و قوی‌ترین آنها نیز است؟
۱) G_۱
۲) G_۲
۳) B_۱
۴) B_۲

اصول نگهداری مواد غذایی:

- ۵۱- اسپور کدامیک از باکتری‌ها بالاترین مقاومت حرارتی را دارا است؟
۱) باسیلوس سرئوس
۲) کلستریدیوم بوتولینوم
۳) باسیلوس استئاروتوفیلوس
۴) کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم
- ۵۲- کدامیک از پارامترها جهت مقایسه مقاومت حرارتی میکرووارگانیسم‌های مختلف مناسب است؟
۱) F Value
۲) Z Value
۳) Thermal death time
- ۵۳- کدامیک از ترکیبات مواد غذایی، باعث افزایش اثر کشنندگی حرارت می‌شود؟
۱) آب
۲) چربی
۳) پروتئین
۴) کربوهیدرات
- ۵۴- اثر کشنندگی حرارت بر میکرووارگانیسم‌ها از چه طریقی اعمال می‌شود؟
۱) مهار نقل و انتقالات سلولی
۲) دنا توره شدن پروتئین‌ها
۳) تخریب DNA

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

- ۵۵- در کدام ماده غذایی سیستم لاکتوپراکسیداز به طور طبیعی به عنوان بازدارنده میکروبی وجود دارد؟
۱) شیر ۲) تخمرغ ۳) سبزیجات ۴) گوشت ماهی
- ۵۶- کدامیک از جنس‌های باکتریایی زیر توانایی رشد در شربت‌ها و مواد غذایی با غلظت بالای قند را دارد؟
۱) میکروکوس ۲) لوکونوستوک ۳) لاکتوباسیلوس ۴) پدیوکوکوس
- ۵۷- کدام مورد، مقدار آبی است که در صورت وجود مقادیر بالاتر از آن احتمال رشد کپک وجود دارد؟
Active Water (۲) Relative Humidity (۱)
Free Water (۴) Alarm Water (۳)
- ۵۸- به استفاده از اشعه جهت کاهش تعداد میکرووارگانیسم‌های عامل فساد به منظور افزایش ماندگاری ماده غذایی چه گفتہ می‌شود؟
۱) استریلیزاسیون ۲) رادیسیداسیون ۳) رادیپریزاسیون ۴) رادوریزاسیون
- ۵۹- اولین فردی که از روش کنسروساژی برای نگهداری مواد غذایی استفاده کرد، چه کسی بود؟
۱) پاستور ۲) شووان ۳) آپرت ۴) اسپالانزانی
- ۶۰- کدام مورد اثر نگهدارندگی بهتری بر باکتری‌های لاکتیکی دارد؟
۱) دی‌اکسید گوگرد ۲) مونولورین ۳) سوربات ۴) نیتریت
- ۶۱- کدام مورد بیانگر مکانیسم اثر ضدمیکروبی نیتریت است؟
۱) اثر بر دیواره سلولی ۲) اثر بر سنترپروتئین ۳) اثر بر نیتروی محركه پروتونی ۴) اثر بر آنزیم‌های آهن - گوگرددار
- ۶۲- کپک قرمزنان به کدامیک از کپک‌ها اطلاق می‌شود؟
۱) آلتوناریا سیتری ۲) مونیلیا سیتوفیلا ۳) بوتیریتیس سینرا ۴) ژئوتربیکوم کاندیدوم
- ۶۳- کدامیک از عوامل، باعث ایجاد ویسکرز در گوشت نگهداری شده در انبار سرد می‌شود؟
۱) تامنیدیا الگانس ۲) آسپرژیلوس فلاووس ۳) ژئوتربیکوم کاندیدوم ۴) کلادوسپوریوم هربارم
- ۶۴- کدام مورد، از خصوصیات سایکروتروف‌ها در دمای پایین رشد نیست؟
۱) تولید پلی‌ساقاریدها ۲) تغییر روش مصرف سوبسترا ۳) افزایش اسیدهای چرب اشباع
- ۶۵- کدام باکتری از عوامل فساد کنسرو گوجه‌فرنگی است؟
۱) کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم ۲) باسیلوس کواگولانس ۳) باسیلوس پلی‌میکسا
- ۶۶- کدام مورد در خصوص اثر ضدمیکروبی دی‌اکسید گوگرد، نادرست است؟
۱) سمیت آنزیمی در اثر ضدمیکروبی دخیل است.
۲) اثر ضدمیکروبی واپسنه به فرم غیربینیزه است.
۳) قدرت احیاکنندگی شدید، در اثر ضدمیکروبی آن دخیل است.
۴) جلوگیری از نقل و انتقالات سلولی در اثر ضدمیکروبی آن دخیل است.
- ۶۷- مقاومت کدام مورد نسبت به اشعه‌دهی بیشتر است؟
۱) مخمرها ۲) کپک‌ها ۳) باکتری‌های گرم مثبت
- ۶۸- کدام مورد، فرایند حرارتی است که احتمال زنده ماندن مقاوم‌ترین اسپورهای کلستریدیوم بوتولینوم را به 10^{-12} می‌رساند?
۱) عدد F ۲) ارزش Z ۳) ارزش D ۴) مفهوم D

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۹

736F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

- ۶۹- معمولاً تأثیر CO_2 بر روی باکتری‌ها چگونه است؟
- ۱) غلظت‌های کم آن موجب مرگ تمام باکتری‌ها می‌شود. ۲) از رشد باکتری‌ها جلوگیری می‌کند.
۳) موجب افزایش رشد باکتری‌ها می‌شود. ۴) بر روی رشد باکتری‌ها تأثیری ندارد.
- ۷۰- استفاده از کدام آنتی‌بیوتیک برای طولانی‌تر کردن زمان نگهداری مواد غذایی خام در دمای سرد رضایت‌بخش‌تر بوده است؟
- ۱) کلرترازیکلین ۲) استرپتومایسین ۳) نئومایسین ۴) باسیتراسین
- ۷۱- کدام باکتری در برابر پرتوهای یونیزه حساس‌تر است؟
- ۱) اشريشيا كلاي ۲) استافيلوكوكوس آرئوس
۳) سودوموناس آتروجينوزا ۴) سالمونلا تيفي موريوم
- ۷۲- به حالتی که یک طرف قوطی کنسرو باد کرده باشد و با فشار دادن آن طرف دیگر باد کند، چه می‌گویند؟
- ۱) فلیپر ۲) اسپرینگر ۳) بادکردگی نرم ۴) بادکردگی سخت
- ۷۳- غلظت اپتیموم دی‌اکسیدکربن جهت نگهداری مواد غذایی در بسته‌بندی اصلاح‌شده، چند درصد است؟
- ۱) ۱۰ تا ۱۵ ۲) ۲۰ تا ۳۰ ۳) ۳۰ تا ۴۰ ۴) بالای ۴۰
- ۷۴- کدام میکرووارگانیسم در مرباجات ایجاد فساد می‌کند؟
- Candida lipolytica (۲) Candida famata (۱)
Saccharomyces cerevisiae (۴) Saccharomyces rouxii (۳)
- ۷۵- کدامیک از ترکیبات زیر برای افزایش عمر ماندگاری ماهی در دمای یخچالی مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
- ۱) پارابن ۲) سوربات پتاسیم ۳) پروپیونات سدیم ۴) متا بی‌سولفات سدیم

شیمی مواد غذایی:

- ۷۶- عده اسیدهای چرب تشکیل‌دهنده شیر نشخوار‌کنندگان کدام است؟
- ۱) پالمتیک، استearیک و اولئیک ۲) کاپریلیک، کاپریک و مارگاریک
۳) آراشیدونیک، میریستیک و لینولنیک ۴) کاپروئیک، پالمیتولئیک و میریستولئیک
- ۷۷- شیر پس چرخ جزء کدام دسته از دسپرسیون‌های غذایی دو فازی است؟
- ۱) کف ۲) سول ۳) امولسیون ۴) آئروسول
- ۷۸- کدام دسته از ترکیبات شیمیایی به عنوان عامل طعم بیاتی در فراورده‌های لبنی محسوب می‌شود؟
- ۱) لینالول ۲) متیونال ۳) لاکتون ۴) دی‌متیل سولفید
- ۷۹- کدام اسید‌آمینه به عنوان شاخص ارزیابی ارزش غذایی و سنجش میزان پایداری پروتئین‌ها در طی فراوری‌ها اهمیت بیشتری دارد؟
- ۱) هیدروکسی پرولین ۲) والین ۳) سرین ۴) لیزین
- ۸۰- کدام مورد در ارتباط با آنزیم‌ها در سیستم‌های غذایی، درست است؟
- ۱) آنزیم لیپوکسیژناز تأثیری روی کلروفیل ندارد.
۲) پروتئازها برای فعالیت، نیاز به کوفاکتوز دارند.
۳) وجود آب آزاد فعالیت آنزیمی را کاهش می‌دهد.
۴) آنزیم‌های با ساختمان متفاوت لزوماً سوبستراتی متفاوت دارند.
- ۸۱- کدام آزمون با اندازه‌گیری اکسیداسیون روغن‌ها مرتبط نیست؟
- ۱) فی ۲) کرایس ۳) تعیین پراکسیدها ۴) تعیین اسیدیته آزاد

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۱۰

736F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

- ۸۲- افزودن کدام ویتامین در گوشت‌های عمل‌آوری شده، مانع از تشکیل نیتروزآمین‌ها می‌شود؟
E (۴) C (۳) B₁ (۲) A (۱)
- ۸۳- روش رفراکتومتری یا انکسارسنجی برای اندازه‌گیری کدام شاخص در عسل استفاده می‌شود؟
۱) قند ۲) اسیدیته ۳) پروتئین ۴) رطوبت
- ۸۴- کدام ترکیب، جزء افزودنی‌های غذایی با خاصیت ضد کلوجه‌شدن و روان‌ساز است؟
۱) مالتول ۲) بنتونیت ۳) سیلیکات کلسیم ۴) اتیلن دی‌آمین تراستیک اسید
- ۸۵- کدام یک از پروتئین‌های تخم مرغ بازدارندهٔ تریپسین است؟
۱) آویدین ۲) اووموکوئید ۳) اووموسین ۴) کتابومین
- ۸۶- کدام فلز در محل فعل آنزیم لیپوکسیژناز وجود دارد؟
۱) مس ۲) آهن ۳) روی ۴) منیزیم
- ۸۷- کدام گزینه در مورد میزان حلالیت در آب و اکسیداسیون ایزومرهای آلفا و بتا - دی - گلوکز توسط آنزیم گلوکز اکسیداز، درست است؟
۱) هر دو مورد در گلوکز نوع بتا از گلوکز نوع آلفا بیشتر است.
۲) میزان حلالیت در آب گلوکز آلفا و میزان نسبی اکسیداسیون گلوکز بتا توسط آنزیم گلوکز اکسیداز بیشتر است.
۳) میزان حلالیت در آب گلوکز نوع بتا و میزان نسبی اکسیداسیون گلوکز آلفا توسط آنزیم گلوکز اکسیداز بیشتر است.
۴) میزان حلالیت در آب گلوکز آلفا و میزان نسبی اکسیداسیون آن توسط آنزیم گلوکز اکسیداز بیشتر از گلوکز بتا است.
- ۸۸- معروف‌ترین قند الکلی عسل چه نام دارد؟
۱) ساکارز ۲) اریتروز ۳) گلوکز ۴) فروکتوز
- ۸۹- در چه حالتی تشکیل ژل توسط پکتین غیرمحتمل است؟
۱) pH کمتر از ۳/۵ ۲) pH برابر ۳/۳ ۳) pH معادل ۲/۸ ۴) pH بیشتر از ۳/۵
- ۹۰- مقدار قند الکلی کدام میوه بیشتر است؟
۱) انگور ۲) سیب ۳) گیلاس ۴) گلابی
- ۹۱- در پدیده برگشت طعم روغن، کدام روند زودتر اتفاق می‌افتد؟
۱) حمله رادیکال آزاد به اسید لینولنیک ۲) تشکیل رادیکال آزاد اسید لینولنیک ۳) حمله رادیکال آزاد به اسید لینولنیک ۴) اکسیداسیون ایزومرهای اسید لینولنیک
- ۹۲- دهیدراسیون و دکربوکسیلاسیون کدام ویتامین، فورفورال تولید می‌کند؟
A (۴) B₁ (۳) B₂ (۲) C (۱)
- ۹۳- کدام یک از پروتئین‌های زیر در آب محلول است؟
۱) اسکلرопروتئین‌ها ۲) گلوبولین‌ها ۳) پرولامین‌ها ۴) هیستون‌ها
- ۹۴- در ساختار سربروزید کدام قند وجود دارد؟
۱) ریبوز ۲) گالاكتوز ۳) گلوکز ۴) فروکتوز
- ۹۵- دلیل پایین بودن احتمال تشکیل پیوند هیدروژنی درون زنجیره کلائز چیست؟
۱) بالا بودن میزان آلانین ۲) بالا بودن میزان پروولین ۳) بالا بودن میزان گلیسین ۴) بالا بودن میزان پروولین و هیدروکسی پروولین
- ۹۶- کدام جزء از پروتئین‌های شیر، باعث ایجاد بوی پختگی شیر جوشیده می‌شود؟
۱) کاپا کازئین ۲) بتا لاکتوگلوبولین ۳) بتا کازئین ۴) آلفا کازئین

مستر قست؛ وب سایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۱۱

736F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی (کد ۱۵۰۷)

- ۹۷- کدام بخش از پروتئین‌های سفیده تخم مرغ به ترتیب، مسئول ایجاد کف و پایداری آن است؟
۱) لیزوژیم - اووموسین
۲) اووموسین - لیزوژیم
۳) اوآلبومین - اووموکوئید
۴) اووموکوئید - اوآلبومین
- ۹۸- کدامیک از اسیدهای آمینه به مقدار بیشتری در گلوتن گندم یافت می‌شود؟
۱) آسپارتیک
۲) گلوتامیک
۳) گلوتامین و آسپارژین
۴) گلوتامیک و آسپارتیک
- ۹۹- افت پتانسیل در عرض لایه‌های یونی از طرف ذره کلوئیدی به‌سوی محلول، چه نام دارد؟
۱) پتانسیل اپسیلون
۲) پتانسیل الکتروکینتیک
۳) پتانسیل استرن
۴) پتانسیل زتا
- ۱۰۰- میزان آب غیرقابل انجماد کدام ماده غذایی بیشتر است؟
۱) برخی از سبزی‌ها
۲) برخی از میوه‌ها
۳) دانه کامل ذرت
۴) بافت‌های حیوانی

کلیات بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی:

- ۱۰۱- کدام باکتری عامل فساد ترشیدگی صاف در کنسروهای نگهداری شده در دمای بالا است؟
۱) باسیلوس پلی‌میکسا
۲) باسیلوس ماسرانس
۳) باسیلوس استئاروترموفیلوس
۴) کلستریدیوم ترموساکارولیتیکوم
- ۱۰۲- واژه **drip** به کدام مورد اطلاق می‌شود؟
۱) خروج خونابه از گوشت در زمان سرخ کردن
۲) خروج شیرابه از سبزیجات در زمان رفع انجماد
۳) خروج خونابه از گوشت در زمان رفع انجماد
- ۱۰۳- کدامیک از عوامل بیماری‌زای غذایی، از نظر مخزن با بقیه متفاوت است؟
۱) شیگلا دیسانتریه
۲) کمپیلوباکتر ججونی
۳) سالمونلا تیفی موریوم
۴) یرسینیا انتروکولیتیکا
- ۱۰۴- مهم‌ترین راه انتقال سروتیپ **O₁** ویبریوکلرا چیست؟
۱) از طریق آب
۲) انتقال فرد به فرد
۳) از طریق سبزیجات
- ۱۰۵- کمیسیون بین‌المللی ویژگی‌های میکروب‌شناختی مواد غذایی چند نوع CCP را شناسایی کرده است؟
۱) ۱
۲) ۲
۳) ۳
۴) ۴
- ۱۰۶- کدامیک از موارد، در دسته بیماری‌های غذازاد قرار نمی‌گیرد؟
۱) مسمومیت با قارچ‌های خوراکی
۲) مسمومیت با سموم کشاورزی
۳) مسمومیت هیستامینی
- ۱۰۷- کدامیک از باکتری‌های غذازاد، ارتباط نزدیکی با بلایای طبیعی از قبیل سیل و زلزله دارد؟
۱) یرسینیا
۲) شیگلا
۳) سالمونلا
۴) کمپیلوباکتر
- ۱۰۸- کدامیک از عوامل بیماری‌زای غذایی، دوز عفونی بالاتری دارد؟
۱) کمپیلوباکتر ججونی
۲) شیگلا دیسانتریه
۳) سالمونلا تیفی موریوم
۴) اشريشيا كلاي H₇O₁₅₇
- ۱۰۹- در کدام مورد نگهداری مواد غذایی در یخچال راه مناسبی جهت جلوگیری از مسمومیت غذایی است؟
۱) کلستریدیوم بوتولینوم تیپ E
۲) ویبریو پاراهمولیتیکوس
۳) لیستریا مونوسایتوجنز
۴) یرسینیا انتروکولیتیکا

- ۱۱۰ - در کدام مورد اهمیت بیشتری دارد؟ Cross-Contamination
- (۱) باسیلوس سرئوس
 - (۲) کلستریدیوم بوتولینوم
 - (۳) کلستریدیوم پرفینجنس
 - (۴) ویبریو پاراهمولیتیکوس
- ۱۱۱ - کدام یک از غذاها، در مسمومیت غذایی حاصل از مصرف برنج های سنتی نقش مهم تری دارد؟
- (۱) شیگلا سوننی
 - (۲) باسیلوس سرئوس
 - (۳) کلستریدیوم بوتولینوم
 - (۴) سالمونلا تیفی موربیوم
- ۱۱۲ - در صورت مشاهده یک کیست سیتی سرکوس بویس در قلب گاو کشتارشده، نحوه قضاوت در رابطه با لشه و اندرone چگونه است؟
- (۱) ضبط کامل لشه و اندرone
 - (۲) اجازه مصرف لشه و اندرone
 - (۳) ضبط لشه و اجازه مصرف اندرone
 - (۴) سالماسازی برودتی لشه و قلب و اجازه مصرف اندرone
- ۱۱۳ - به کدام مورد کپک ماشین آلات می گویند؟
- Colletotrichum (۴) Penicillium (۳) Fusarium (۲) Geotrichum (۱)
- ۱۱۴ - کدام یک از پاتوچیپ های اشریشیا کلای، زئونوز است؟
- ETEC (۴) EHEC (۳) EIEC (۲) EPEC (۱)
- ۱۱۵ - کدام یک از باکتری ها در ایجاد فساد در گوشت بسته بندی شده در خلاء نگهداری شده در یخچال مؤثر است؟
- فلاؤوباکتریوم (۱) اسنیتوباکتر (۲) سودوموناس (۳) باکتری های اسیدلاکتیک (۴)
- ۱۱۶ - طعم شلغم در شیر به وسیله کدام میکرووارگانیسم ایجاد می شود؟
- (۱) سودوموناس فلوروسنس
 - (۲) آئروموناس هیدروفیلا
 - (۳) سودوموناس ساپرولاکتیکا
 - (۴) آنترباکتر اکسی توکوم
- ۱۱۷ - کدام یک از مواد غذایی در ایجاد عفونت لیستریا مونوسایتوجنز نقش مهم تری دارد؟
- همبرگر (۱) پنیر نرم (۲) فراورده های دریایی (۳) گوشت چرخ کرده (۴)
- ۱۱۸ - سودوموناس فلوروسنس کدام نوع فساد را در تخم مرغ ایجاد می کند؟
- (۱) صورتی
 - (۲) سیاه
 - (۳) سبز
 - (۴) بی رنگ
- ۱۱۹ - کدام متابولیت میکروبی برای ارزیابی کیفیت میکروبی کنسرو ماهی های خانواده اسکمبروئیده مورد استفاده قرار می گیرد؟
- هیستامین (۱) کاداورین (۲) اتانول (۳) اسیدهای چرب فرار (۴)
- ۱۲۰ - کدام یک از مواد غذایی در عفونت های حاصل از ایکلای پاتوچیپ EHEC نقش بیشتری دارد؟
- صفد (۱) انواع سالاد (۲) گوشت های نرم (۳) پنیر های نرم (۴)
- ۱۲۱ - در کدام یک از انواع Stunning خون ریزی به صورت پتشی روی عضلات اسکلتی می تواند رخ دهد؟
- Water jet (۴) تپانچه (۳) الکتریکی (۲) CO₂ (۱)
- ۱۲۲ - اسهال شدید از جمله نشانه های مسمومیت با کدام سم است؟
- Ciguatera toxin (۴) Okadaic acid (۳) Domoic acid (۲) Brevitoxin (۱)
- ۱۲۳ - کدام عفونت غذایی فقط منشأ انسانی و پریماتی دارد؟
- (۱) شیگلا
 - (۲) سالمونلا
 - (۳) ویبریو
 - (۴) لیستریا
- ۱۲۴ - در صورت مشاهده یک دانه سل ارزنی در کلیه گاو نحوه قضاوت چگونه است؟
- (۱) ضبط کلی لشه و اندرone
 - (۲) ضبط استخوان و اجازه مصرف لشه
 - (۳) ضبط لشه و اجازه مصرف اندرone
 - (۴) اجازه مصرف لشه و ضبط اندرone
- ۱۲۵ - کدام یک از منابع به عنوان منشأ آلتروموناس از اهمیت بیشتری برخوردار است؟
- آب (۴) خاک (۳) غذای دام (۲) هوا (۱)