

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

258

F



F  
258

نام:

نام خانوادگی:

محل امضا:

عصر پنج شنبه  
۹۵/۰۲/۱۶



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

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

## آزمون ورودی دوره‌های کارشناسی ارشد ناپیوسته داخل – سال ۱۳۹۵

### بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی – کد ۱۵۰۷

مدت پاسخگویی: ۱۸۰ دقیقه

تعداد سوال: ۱۵۰

#### عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سوالات

ردیف	مواد امتحانی
۱	زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی)
۲	میکروب‌شناسی مواد غذایی
۳	اصول تغهداری مواد غذایی
۴	شیمی مواد غذایی
۵	کلیات بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

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 تعابض اشخاص حقیقی و حقوقی لتها با مجوز این سازمان مجاز نباشد و با متخلفین برابر عقوبات رفتار می شود.

آخرین اخبار و اطلاعات آزمون کارشناسی ارشد در وبسایت مستر تست

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۲

258F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

زبان عمومی و تخصصی (انگلیسی):

## PART A: Vocabulary

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

- 1- This evening's meeting is one in which important issues would be discussed; your attendance is -----.  
1) obligatory      2) didactic      3) relevant      4) explicit
- 2- After a long ----- between the former husband and wife over the custody of the child, the court finally decided to grant the custody to the mother.  
1) contradiction      2) cruelty      3) squabble      4) hesitation
- 3- In Australia, animals are reared on crop residue. Without the animals, these residues would have to be ----- by other means before another crop can be grown—often by burning.  
1) deprived of      2) disposed of      3) resorted to      4) alluded to
- 4- Unable to ----- the tyrannical rules and regulations at the hostel, young Vivian thought of escaping in the dark of the night.  
1) scold      2) acclaim      3) bear      4) treat
- 5- Why do some animals, such as humans, ----- to sleep, whereas others, such as elephants and giraffes, stand?  
1) require      2) snore      3) set up      4) lie down
- 6- With sixteen victories in a row, the Australian cricket team was looking quite unassailable, but they were finally ----- at the hands of the Indians.  
1) dispersed      2) vanquished      3) confronted      4) disregarded
- 7- The salesboy tried to persuade the old man to buy goods from him, but had to give up when the old man told him ----- that he would not buy anything from him.  
1) arbitrarily      2) haphazardly      3) unequivocally      4) necessarily
- 8- But he had become ----- to the rush and whirr of missiles, and now paid no heed whatever to them.  
1) inured      2) rendered      3) constrained      4) affirmed
- 9- The judge openly associated with racist organizations; nevertheless, he showed no ----- in his decisions during his career.  
1) uniqueness      2) dexterity      3) gratitude      4) prejudice
- 10- I don't have any explanation for his ----- behavior at last night's party, though I'm sure that he is quite apologetic about it.  
1) credible      2) resolute      3) distinct      4) bizarre

## PART B: Cloze Passage

**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.

Where do such creative sparks come from? How can we conjure them whenever we want? And why can that be (11) ----- anyway? A complete understanding isn't here yet, (12) ----- neuroscientists are already on the trail of (13) ----- . They also have some good news for each of us (14) ----- to ignite those inventive fires. As it turns out,

(15) ----- our own muse may be easier than we think, especially if we learn to make a habit of it.

- |     |  |   |
|-----|--|---|
| 11- | 1) infernally difficult so to do<br>3) difficult infernally to do so         | 2) so infernally difficult to do<br>4) to do so infernally difficult            |
| 12- | 1) in spite of      2) however   | 3) nonetheless      4) but  |
| 13- | 1) where and how does creativity arise<br>3) where and how creativity arises | 2) creativity how and where it arises<br>4) creativity does arise where and how |
| 14- | 1) who has ever struggled<br>3) have ever struggled                          | 2) struggled ever<br>4) ever to struggle  |
| 15- | 1) we tap      2) when we tap  | 3) and taps      4) tapping   |

## PART C: Reading Comprehension:

**Directions:** Read the following 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:

Quality control is not an optional extra in food processing; neither is it something done only by large manufacturers. It is an essential component of any food processing business. The purposes of quality control are: to protect the customers from dangers and ensure that they get the weight and quality of food that they pay for, to protect the business from cheating by suppliers, damage to equipment (e.g., stones in raw materials) and false accusations by customers or suppliers, to be sure that food laws operating in a country are complied with. Quality control need not be time consuming or expensive. In general, quality control procedures should be as simple as possible and only give the required amount of information.

- 16- What does an “optional extra” in line 1 mean?  
1) Essential test      2) Additional control  
3) Unnecessary examination      4) Useful case
- 17- Which of the following would be the best title for this passage?  
1) Quality Control      2) Food Protection  
3) Food Processing      4) Quality and Quality Control
- 18- In which of the following items is quantity factor at food also considered?  
1) Food laws      2) Country laws  
3) Customer protection      4) Business protection
- 19- What would protecting the food business involve?  
1) Equipment      2) Food dealers  
3) Suppliers and customers      4) Raw materials and suppliers
- 20- Which of the following items more completely covers a quality control consideration?  
1) Expense, time and amount of information  
2) Not presenting too much or too little information  
3) Reasonable price and length of time  
4) Not being time consuming or expensive

## PASSAGE 2:

Before the day's slaughter commences, the inspector must ensure that the premises, equipment and facilities are hygienic and in good working order and that meat operatives are properly clothed and adequate in number. Slaughter should not be allowed to commence until a satisfactory situation is obtained. Should any undesirable situation arise during the course of the day's work, slaughter should be suspended until it is rectified to the satisfaction of the inspector. It is the duty of the meat inspection staff to arrange for the stamping of carcasses as passed, or condemned, and to ensure the proper disposal of the latter, whether to the meat plant's own inedible section or to an outside one.

**21- Which of the following is the duty of an inspector?**

- 1) Only meat inspection
- 2) Transferring meats into the slaughter house
- 3) Supervising the equipment used by operators
- 4) supervision on workers, instruments and meat inspection

**22- What does the word "commences" in line 1 mean?**

- 1) Continues
- 2) Begins
- 3) Vanishes
- 4) Arises

**23- What does the word "should" in line 4 mean?**

- 1) Surely
- 2) Uncertainly
- 3) Must
- 4) In case

**24- Which of the following people could carcasses be stamped by?**

- 1) Only by inspectors
- 2) Only by technicians
- 3) Meat inspectors and technicians
- 4) The inspectors and workers

**25- According to the passage, which of the following statements is true?**

- 1) The passed carcasses are allowed to be transferred to inedible sections.
- 2) The condemned carcasses could be transferred to inedible sections.
- 3) The condemned carcasses are permitted to be distributed.
- 4) All inspected carcasses should be transferred to inedible or outside sections.

## PASSAGE 3:

The dietary habits of a region and the methods used to prepare the food play an important role in the predominance of food allergies in many countries around the world. Most reactions are caused by food ingestion, but the steam and smoke originated from the cooking process may contain allergens which can be inhaled. The cooking process may reduce the allergenicity of certain proteins in the food, but heating can increase the allergenicity of other proteins by inducing covalent changes that lead to the production of new antigens or improve the stability of existing ones.

**26- Which of the following would be the best title for this passage?**

- 1) Cooking Process
- 2) Food Allergens
- 3) Food Ingestion
- 4) Dietary Habits

**27- Which of the following could be concluded from the passage?**

- 1) Food allergies could spread around the world.
- 2) Dietary habits can spread allergens around the world.
- 3) Dietary habits in any region would induce certain food allergens.
- 4) Food preparation can induce food allergies.

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

صفحه ۵

258F

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

**28- Which of the following statements is true?**

- 1) In allergic reactions digestive and respiratory systems may be involved.
- 2) Allergic reactions occur only via the digestive system.
- 3) In allergic reactions, many systems are involved.
- 4) Allergic reactions are only caused by food ingestion.

**29- Which of the following is true about the cooking process?**

- 1) It increases the allergenicity of proteins.
- 2) It reduces toxic allergens in food.
- 3) It decreases the allergenicity of proteins.
- 4) It might decrease or increase the allergenicity of some proteins.

**30- What can heating the food cause?**

- 1) Maintenance of new antigens
- 2) Maintenance of the present and previous antigens
- 3) Covalent changes in antigens
- 4) Destroying proteins

میکروب‌شناسی مواد غذایی:

- ۳۱ - کدامیک از ترکیبات ضد میکروبی شیر، به وسیله فرایند پاستوریزاسیون از بین می‌رود؟

- (۱) کانگلوتینین      (۲) لاکتوفرین      (۳) بازدارنده روتاویروس      (۴) سیستم لاکتو پراکسیداز

- ۳۲ - در اثر رشد کدام میکرووارگانیسم، نان به رنگ صورتی در می‌آید؟

- (۱) آسپرژیلوس نایجر      (۲) پنی سیلیوم اکسپانسوم  
(۳) رایزوپوس استولونیفر      (۴) مونیلیا سیتوفیلا

- ۳۳ - همه عبارت‌های زیر صحیح‌اند، به غیر از:

- (۱) باکتری‌های بیماری‌زا بیشترین حساسیت را نسبت به pH دارند.  
(۲) باکتری‌ها نسبت به کپک‌ها و مخمرها حساسیت بیشتری به pH دارند.  
(۳) تعداد کمی از باکتری‌های در pH کمتر از ۴ رشد می‌کنند.  
(۴) سبزی‌ها به فساد قارچی دچار می‌شوند نه فساد باکتریایی.

- ۳۴ - کدام میکرووارگانیسم‌ها، عمدتاً می‌توانند در هوای زنده بمانند؟

- (۱) باکتری‌های گرم مشبت و تعدادی از کپک‌ها و مخمرها  
(۲) باکتری‌های گرم منفی و تعدادی از ویروس‌ها  
(۳) باکتری‌های گرم مشبت و گرم منفی  
(۴) باکتری‌های گرم منفی و همه ویروس‌ها

- ۳۵ - کدامیک از میکرووارگانیسم‌های زیر در شیر رنگ قهوه‌ای ایجاد می‌نماید؟

- (۱) سراتیا مارستنس      (۲) میکروکوکوس رزتوس  
(۳) سودوموناس پوتریفاسیانس      (۴) سودوموناس سینکسانتا

- ۳۶ - طعم شبه سبب زمینی در اثر رشد کدام میکرووارگانیسم ایجاد می‌شود؟

- (۱) سودوموناس فرازی      (۲) سودوموناس موسیدولنس  
(۳) سودوموناس ساپولیتیکا      (۴) استرپتوکوکوس لاکتیس

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

- ۳۷- بهطور معمول فساد قرمز آجری در اثر رشد کدام میکرووارگانیسم در تخم مرغ ایجاد می‌شود؟
- (۱) اشریشیاکلی
  - (۲) آترموناس هیدروفیلا
  - (۳) پروتئوس ولگاریس
  - (۴) سودوموناس فرازی
- ۳۸- کدام باکتری از اسید لاکتیک باکتری‌ها بوده و هموفرمنتاتیو می‌باشد؟
- (۱) پدیوکوکوس
  - (۲) باسیلوس
  - (۳) لوکونوستوک
  - (۴) لیستریا
- ۳۹- دمای بهینه رشد میکرووارگانیسم‌های ترموفیل حدود چند درجه سانتی‌گراد است؟
- (۱) ۳۰ تا ۴۰
  - (۲) ۴۰ تا ۵۰
  - (۳) ۵۰ تا ۶۰
  - (۴) ۷۰ تا ۸۰
- ۴۰- همه ترکیبات زیر بر باکتری‌ها اثر دارند، به غیر از:
- (۱) سوبتیلین
  - (۲) ناتامایسین
  - (۳) مونسین
  - (۴) نیسین
- ۴۱- پرگندهای شیگلا بر روی آگار روده‌ای هکتوئن، چه رنگی می‌شوند؟
- (۱) قرمز بدون مرکز سیاه
  - (۲) قرمز با مرکز سیاه
  - (۳) آبی بدون مرکز سیاه
  - (۴) آبی با مرکز سیاه
- ۴۲- در الایزا به شکل غیرمستقیم چه ترکیبی به فاز جامد متصل می‌شود؟
- (۱) پادگن
  - (۲) پادگن نشان‌دار با آنزیم
  - (۳) پادتن
  - (۴) پادتن نشان‌دار با آنزیم
- ۴۳- کدام باکتری باعث ترشی صاف در گنسروها می‌گردد؟
- (۱) باسیلوس ماسرانس
  - (۲) باسیلوس کوآگولانس
  - (۳) باسیلوس پلی میکسا
  - (۴) باسیلوس سرئوس
- ۴۴- کدام میکرووارگانیسم‌ها در شرایط کمی احیا، بهتر رشد می‌کنند؟
- (۱) کپک‌ها
  - (۲) کلستریدیومها
  - (۳) مخمرها
  - (۴) لاکتوباسیلوس‌ها
- ۴۵- میزان سهولت از دست دادن یا گرفتن الکترون توسط یک سوبسترا را چه می‌نامند؟
- (۱) پتانسیل O/R
  - (۲) pH
  - (۳) a<sub>w</sub>
  - (۴) RH
- ۴۶- کدام مورد موجب کاهش مقاومت حرارتی میکرووارگانیسم‌ها می‌شود؟
- (۱) وجود قندها در محیط گرمادهی
  - (۲) وجود پروتئین‌ها در محیط گرمادهی
  - (۳) کاهش فعالیت آبی
  - (۴) pH از مقدار بهینه
- ۴۷- اثر نیتریت بر باکتری‌های خانواده آنترباکتریاسه چگونه است؟
- (۱) اثر ضدمیکروبی قوی بر روی آن‌ها دارد.
  - (۲) اثر ضدمیکروبی متوسطی بر روی آن‌ها دارد.
  - (۳) فقط بر روی سالمونلاها اثر دارد.
  - (۴) بی‌تأثیر است.
- ۴۸- فعالیت آبی مورد نیاز برای رشد کدام یک از موارد زیر کمتر است؟
- (۱) هالوباکتریوم
  - (۲) کلستریدیوم
  - (۳) سالمونلا
  - (۴) سودوموناس
- ۴۹- معرف کواکس در کدام آزمایش و به چه محیطی اضافه می‌شود؟
- (۱) آزمایش کاتالاز - آبگوشت BHI
  - (۲) آزمایش VP - آبگوشت MR-VP
  - (۳) آزمایش اندل - آبگوشت تریپتوفان
  - (۴) آزمایش سیترات

- ۵۰- برای تأیید پرگنهای کلیفرم احتمالی در محیط VRBA از محیط کشت آبگوشت ..... و دمای گرم خانه‌گذاری ..... درجه سانتی‌گراد استفاده می‌شود.
- (۱) سبز درخشنان - ۳۵  
 (۲) سبز درخشنان - ۴۴/۵  
 (۳) لاکتوز - ۴۴/۵
- ۵۱- نتایج آزمون‌های VP و MR برای سالمونلاها به ترتیب چگونه است؟
- (۱) منفی - مثبت  
 (۲) مثبت - منفی  
 (۳) مثبت - مثبت
- ۵۲- آزمایش IMVIC برای جداسازی و شناسایی کدامیک از میکرووارگانیسم‌های زیر کاربرد دارد؟
- (۱) اشرشیا کلی  
 (۲) استافیلوکوکوس ارئوس  
 (۳) یرسینیا انتروکولیتیکا
- ۵۳- سروتیپ‌های ۱/۲a و ۱/۲b مربوط به کدام باکتری است؟
- (۱) ویریوکلرا  
 (۲) سالمونلا تیفی موریوم  
 (۳) لیستریا منوسایتوژن
- ۵۴- مسمومیت رستوران‌های چینی، به بیماری غذازد ناشی از کدام باکتری گفته می‌شود؟
- (۱) باسیلوس سرئوس فرم استفراغی  
 (۲) باسیلوس سرئوس فرم اسهالی  
 (۳) کلستریدیوم پرفینجنس
- ۵۵- مقاوم‌ترین باکتری پاتوژن نسبت به کاهش  $\text{W}_\text{a}$  کدام است؟
- Clostridium botulinum (۲)  
 E. coli (۱)  
 Staphylococcus aureus (۴)  
 Vibrio parahaemolyticus (۳)
- ۵۶- علائم مسمومیت غذایی ناشی از استافیلوکوکوس ارئوس ممکن است با مسمومیت حاصل از کدام باکتری اشتباه شود؟
- (۱) اشرشیا کلی  
 (۲) باسیلوس سرئوس  
 (۳) سالمونلا تیفی موریوم
- ۵۷- تست کاناگاوا (kanagawa) برای شناسایی بیماری‌زایی کدام باکتری کاربرد دارد؟
- (۱) ویریو پاراهمولیتیکوس  
 (۲) اشرشیا کلی  
 (۳) لیستریا منوسایتوژن
- ۵۸- محیط کشت phenol Red Egg Yolk Polymixin Agar برای جداسازی کدام میکرووارگانیسم به عنوان محیط اختصاصی استفاده می‌گردد؟
- (۱) کلستریدیوم بوتولینوم  
 (۲) باسیلوس سرئوس  
 (۳) لیستریا منوسایتوژن
- ۵۹- کدام میکرووارگانیسم، غلظت پایین اکسیژن را ترجیح می‌دهد؟
- (۱) استافیلوکوکوس (۴)  
 (۲) کمپیلوباکتر (۲)  
 (۳) سودوموناس (۳)  
 (۴) سالمونلا
- ۶۰- کوتاه‌ترین دوره کمونی بیماری مربوط به کدام باکتری می‌باشد؟
- (۱) کلستریدیوم پرفینجنس  
 (۲) لیستریا منوسایتوژن  
 (۳) استافیلوکوکوس ارئوس (۴)  
 (۴) باسیلوس سرئوس فرم اسهالی

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

## اصول نگهداری مواد غذایی:

- ۶۱- نگهدارنده‌های به کار گرفته شده جهت افزایش زمان نگهداری گوشت، کدام فاز رشد باکتریایی را طولانی‌تر می‌نمایند؟
- (۱) Lag phase (۲) Death phase  
(۳) Stationary phase (۴) Logarithmic phase
- ۶۲- اسپورهای کدام‌یک از میکروارگانیسم‌های زیر در برابر زمان و دمای UHT در شیر مقاومت بیشتری دارند؟
- (۱) باسیلوس سوبتیلیس (۲) باسیلوس کواگولانس  
(۳) باسیلوس استناروتوفیلوس (۴) کلستریدیوم بوتولینوم
- ۶۳- کمترین اثر ضد میکروبی نیتریت روی کدام‌یک از میکروارگانیسم‌های گوشت قرمز است؟
- (۱) بروکوتربیکس (۲) کلستریدیوم (۳) لاکتوباسیلوس (۴) مورکسلا
- ۶۴- وجود حباب در ماست، ناشی از چیست؟
- (۱) آسودگی با مخمر (۲) آسودگی با کپک  
(۳) آسودگی با باسیلوس (۴) آسودگی با استافیلوکوکوس
- ۶۵- مخمرهای جنس توروپیسیس، سبب چه نوع فسادی در شیر تغليظ شده شیرین می‌شوند؟
- (۱) بادکردگی قوطی (تولید گاز)  
(۲) دلمه بستان سطحی به رنگ سفید و قهوه‌ای  
(۳) غلیظ شدن همراه با کمی افزایش اسیدیته و بوی پنیر  
(۴) لخته غیر اسیدی که به مایع قهوه‌ای رنگ تلخ مزه‌ای تبدیل می‌شود.
- ۶۶- کدام‌یک از عوامل زیر، از طریق ایجاد اشعه الکترومغنتیک (Electromagnetic) در مواد غذایی باعث افزایش حرارت آنها می‌شود؟
- (۱)  $\gamma$  – radiation (۲) sterilization  
(۳) Microwave radiation (۴) UV – radiation
- ۶۷- ترمیزاسیون به معنای استفاده از دمای ۶۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ..... با هدف غیرفعال کردن میکروارگانیسم‌های ..... شیر است.
- (۱) ۲۰ ثانیه – مزوپیل (۲) ۲۰ دقیقه – سرمادرای  
(۳) ۲۰ دقیقه – مزوپیل
- ۶۸- کدام عبارت صحیح است؟
- (۱) به غذاهایی که دارای pH کمتر از ۴/۵ باشند، غذاهای Low acid گفته می‌شود.  
(۲) فرایند حرارتی که یک ماده غذایی دریافت می‌کند ارتباطی با pH آن ندارد.  
(۳) هر چه اسیدیته غذا کمتر باشد برای نگهداری آن به حرارت کمتری نیاز است.  
(۴) هر چه اسیدیته غذا بیشتر باشد برای استریل کردن آن به حرارت کمتری نیاز است.
- ۶۹- در کدام مورد، در طی نگهداری، قهوه‌ای شدن (واکنش میلارد) به میزان کمتر رخ می‌دهد؟
- (۱) پنیر (۲) خرما (۳) شیر خشک (۴) کیک
- ۷۰- از کدام ترکیب، برای سفید کردن آرد گندم استفاده می‌شود؟
- (۱) پراکسید هیدروژن (۲) پراکسید بنزوئیل (۳) فوستوکسین (۴) سولفید هیدروژن

- ۷۱ از کدام گاز جهت افزایش زمان نگهداری اکثر میوه‌ها و بخصوص مقاومت آنها برای قارچ‌ها استفاده می‌گردد؟

(۱) اتیلن (۲) ازن (۳) پراکسید هیدروژن (۴) دی‌اکسید گوگرد

-۷۲ مهمترین عامل مقاومت میکرووارگانیسم‌های سرما دوست به درجه حرارت‌های پایین چیست؟

(۱) افزایش میزان اسیدهای چرب غیراشباع در غشای سلولی (۲) کاهش میزان DNA سلولی (۳) کاهش سرعت متابولیسم (۴) مقاومت برودتی پروتئین‌ها

-۷۳ از معیار ارزش F (F-valve) جهت انجام کدام فرآیند نگهداری مواد غذایی استفاده می‌شود؟

(۱) استریلیزاسیون (۲) پاستوریزاسیون (۳) ترمیزاسیون (۴) هموزنیزاسیون

-۷۴ کدام گزینه در مورد اثر ضد میکروبی دی‌اکسید کربن درست می‌باشد؟

(۱) با کاهش دما اثر مهارکنندگی کاهش می‌پابد. (۲) با کاهش pH اثر مهارکنندگی کاهش می‌پابد.

(۳) باکتری‌های گرم مثبت نسبت به دی‌اکسید کربن حساس‌تر از باکتری‌های گرم منفی می‌باشند.

(۴) دی‌اکسید کربن پاکت به تعویق افتادن فازهای تأخیر و لگاریتمی رشد می‌گردد.

-۷۵ کدام مورد، از مکانیسم‌های تخریبی انجام‌داد سلول‌های میکروبی می‌باشد؟

(۱) افزایش آب آزاد (۲) افزایش گازهای سیتوپلاسمی (۳) دناتوره شدن پروتئین‌های سلولی (۴) رقیق شدن الکترولیت‌های سلولی

-۷۶ کدام یک از مواد غذایی زیر، در عفونت‌های حاصل از اشريشیاکلی آنترو هموراژیک نقش بیشتری داردند؟

(۱) گوشت‌های چرخ کرده + همبرگر (۲) انواع سالادها (۳) پنیرهای نرم + آب

-۷۷ برای تعیین میزان دودی شدن محصولات گوشتی، اقدام به اندازه‌گیری کدام ترکیب می‌شود؟

(۱) اسید استیک (۲) فورفورال (۳) فرم آلدید (۴) فنل

-۷۸ برای تعیین پاستوریزاسیون شیر، از کدام آزمون استفاده می‌گردد؟

Alkaline Phosphatase (۲) Storch (۴) Peroxide (۱) Rosalic acid (۳)

-۷۹ کدام یک از باکتری‌های زیر تجزیه کننده پکتین است؟

(۱) اروپنیا (۲) سودوموناس (۳) کلستریدیوم (۴) هالوباکتریوم

-۸۰ شاخص تعیین کیفیت و فساد در ماهی آب شور، کدام گزینه است؟

(۱) اتانول (۲) تری متیل آمین (۳) دی استیل (۴) دی‌آمین‌ها

-۸۱ مواد غذایی پر توده‌ی شده تا چند کیلوگری، این چیز استند؟

(۱) ۵۰ (۲) ۴۰ (۳) ۲۰ (۴) ۱۰

-۸۲ کدام تشعشعات، ارزان‌ترین شکل اشعددهی در نگهداری مواد غذایی هستند؟

(۱) ایکس (۲) بتا (۳) کاتدی (۴) گاما

-۸۳ کدام ماده، Black spot را در میگویی سرد نگهداری شده به تعویق می‌اندازد؟

(۱) اسید سوربیک (۲) بنزووات سدیم (۳) متای سولفات سدیم (۴) نیسین

- ۸۴- کدام یک از آنزیمهای موجود در مواد غذایی در ایجاد قهقههای شدن آنزیمی مؤثر هستند؟  
 ۱) لاكتو پراکسیداز    ۲) کاتالاز    ۳) پلی فنل اکسیداز    ۴) لسیتیناز
- ۸۵- به خارج شدن خونایه از ..... Drip می گویند.  
 ۱) گوشت تازه در هنگام پختن    ۲) گوشت منجمد در هنگام پختن  
 ۳) گوشت تازه، حین جمود تعشی    ۴) گوشت منجمد در هنگام خروج از انجماد
- ۸۶- در یک فرآورده غذایی با  $pH = 6,8$  کدام نگهدارنده بهتر عمل می نمایند?  
 ۱) اسید پروپیونیک    ۲) اسید بنزوئیک    ۳) پارابن    ۴) سوربات پتابسیم
- ۸۷- کدام نگهدارنده دارای خاصیت آنتی اکسیدانی می باشد?  
 ۱) بوتیل هیدروکسی آنیزول    ۲) سوربات پتابسیم  
 ۳) دی متیل سولفوکساید    ۴) بنزووات سدیم
- ۸۸- علت عارضه «roasted fish» در ماهی چیست?  
 ۱) استفاده بیش از حد نمک    ۲) اکسیداسیون چربی  
 ۳) فعالیت مکیروار گانیسم های هوایی    ۴) فعالیت میکروار گانیسم های بی هوایی
- ۸۹- اثرات ضد میکروبی سوربات ها روی کدام دسته از میکروار گانیسم ها، انتخابی است?  
 ۱) میکروار گانیسم های کاتالاز منفی و هوایی    ۲) میکروار گانیسم های کاتالاز منفی و بی هوایی  
 ۳) میکروار گانیسم های کاتالاز مثبت و هوایی    ۴) میکروار گانیسم های کاتالاز مثبت و بی هوایی
- ۹۰- مخلوط گازی پیشنهادی مورد استفاده برای نگهداری گوشت قرمز خام به روش بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده کدام است؟  
 ۱) ۱۵-۳۰ درصد دی اکسید کربن + ۷۰-۸۵ درصد اکسیژن  
 ۲) ۲۵-۳۵ درصد دی اکسید کربن + ۶۵-۷۵ درصد نیتروژن  
 ۳) ۳۵-۴۵ درصد دی اکسید کربن + ۲۵-۳۵ درصد اکسیژن + ۲۵-۳۵ درصد نیتروژن  
 ۴) ۱۰۰ درصد دی اکسید کربن

شیمی مواد غذایی:

- ۹۱- کدام ترکیب در بادام تلخ وجود دارد?  
 ۱) آمیگدالین    ۲) اسید نورامینیک    ۳) نارینگین    ۴) هسپریدین
- ۹۲- کدام افزودنی ها سبب افزایش طعم گوشت در ماده غذایی می گردد؟  
 ۱) استات اتیل    ۲) پروپیل گالات    ۳) متیل آنترانیلات    ۴) مونوسدیم گلوتامات
- ۹۳- کدام ترکیب در آزمایش اندازه گیری قندها به روش فهلنیگ، از ایجاد رسوب اکسید مس جلوگیری می نماید؟  
 ۱) اسید سولفوریک    ۲) تارتات مضاعف سدیم و پتابسیم  
 ۳) فروسیانور پتابسیم    ۴) سود
- ۹۴- کدام یک، بیشترین مقدار پروتئین های سفیده تخم مرغ را تشکیل می دهد?  
 ۱) اوالبومین    ۲) اوموکوتید    ۳) اوموسین    ۴) کونالبومین

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

صفحه ۱۱

258F

- ۹۵- میزان تری متیل آمین اکساید در کدام یک از گونه‌های زیر، از کمترین مقدار برخوردار است؟  
(۱) کوسه ماهی  
(۲) ماهیان کفزی  
(۳) ماهیان آب‌های شیرین  
(۴) ماهیان آب‌های شور
- ۹۶- مولکول‌های کوچک آهن که معمولاً توسط میکرو ارگانیزم‌ها ترشح می‌شوند و دارای تعامل بالایی به جذب آهن هستند را چه می‌گویند؟  
Siderophore (۲)  
Lysosome (۴)
- ۹۷- کدام اسید چرب دارای بالاترین نقطه ذوب می‌باشد؟  
۱۸:۲(۹, ۱۲) (۲)  
۱۸:۱(۹) (۴)  
۱۸:۱(۹) (۳)
- ۹۸- کدام افزودنی، طعم ترش را به شیرین تبدیل می‌نماید؟  
(۱) میراکولین  
(۲) مونوسدیم گلوتامات  
(۳) ثیوبرومین  
(۴) نیتریت
- ۹۹- برای پی بردن به فرایند آنزیمه‌زدایی در سبزیجات و میوه‌ها کدام آنزیم‌ها مورد سنجش قرار می‌گیرند؟  
(۱) آمیلاز - هیدرولاز  
(۲) کاتالاز - هیدرولاز  
(۳) پراکسیداز - آمیلاز  
(۴) پراکسیداز - کاتالاز
- ۱۰۰- کدام ترکیب جزو عوامل شفاف‌کننده محسوب می‌شود؟  
(۱) گزیتول  
(۲) بنتونیت‌ها  
(۳) سوربیتول  
(۴) پروپیلن گلیکول
- ۱۰۱- کدام ویتامین را سیناکوبالامین می‌نامند?  
B<sub>۲</sub> (۲)  
B<sub>۱۲</sub> (۴)  
B<sub>۱</sub> (۱)  
B<sub>۶</sub> (۳)
- ۱۰۲- کدام رنگ‌ها در برابر حرارت، پایدار هستند؟  
(۱) آنتوسبیانین‌ها  
(۲) بتالاثین‌ها  
(۳) کینون‌ها  
(۴) کلروفیل‌ها
- ۱۰۳- مقدار طبیعی کدام عنصر کمیاب، در شیر از بقیه بیشتر است؟  
(۱) آهن (Fe)  
(۲) سلینیوم (Se)  
(۳) روی (Zn)  
(۴) مس (Cu)
- ۱۰۴- کدام روش از قهقهه‌ای شدن آنزیمی جلوگیری می‌کند؟  
(۱) pH قلیایی  
(۲) افزودن آبلیمو  
(۳) افزایش فشار اکسیژن  
(۴) استفاده از ظروف فلزی
- ۱۰۵- کدام ماده شیمیایی به طور کلی اثر ضد میکروبی بیشتری بر روی کپک‌ها و مخمرها دارد و در پنیر، محصولات آردی، آب میوه و سبزیجات استفاده می‌شود؟  
(۱) اسید استیک  
(۲) اسید بنزوئیک  
(۳) اسید سوربیک  
(۴) اسید پروپیونیک

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

- ۱۰۶ - کدامیک، در طی عمل پاستوریزه کردن تخریب می‌شود؟  
(۱) ویتامین A  
(۲) ویتامین C  
(۳) ویتامین D  
(۴) ریبوفلاوین
- ۱۰۷ - میزان میوگلوبین و چربی در عضلات عضلات تیره رنگ ماهی، نسبت به عضلات روشن به ترتیب چگونه است؟  
(۱) پایین‌تر - پایین‌تر  
(۲) بالاتر - بالاتر  
(۳) بالاتر - پایین‌تر  
(۴) پایین‌تر - بالاتر
- ۱۰۸ - آلانین، لیزین، تیروزین به ترتیب به کدام گروه از اسیدهای آمینه مربوط می‌گردند؟  
(۱) غیرضروری، ضروری، غیرضروری  
(۲) غیرضروری، ضروری، غیرضروری  
(۳) ضروری، ضروری، غیرضروری  
(۴) ضروری، غیرضروری، ضروری
- ۱۰۹ - اسیدهای اولینک و لینولینک به ترتیب، در کدام گروه از اسیدهای چرب غیراشبع جای می‌گیرند؟  
(۱)  $\omega_3, \omega_6$   
(۲)  $\omega_9, \omega_9$   
(۳)  $\omega_6, \omega_7$   
(۴)  $\omega_6, \omega_9$
- ۱۱۰ - بهمنظور تعیین میزان اکسیداسیون لیپیدها، کدام آزمون به صورت متداول در آزمایشگاه مواد غذایی به کار گرفته می‌شود؟  
(۱) PV (۲) TBA  
(۳) Iodine value  
(۴) Kreis
- ۱۱۱ - کدامیک از آنتی اکسیدان‌های ذیل در برابر حرارت ناپایدار بوده و زودتر تجزیه می‌گردد؟  
(۱) BHT  
(۲) BHA  
(۳) THBP  
(۴) TBHQ
- ۱۱۲ - معمولاً اسیدیته چربی‌ها و روغن‌های گیاهی و حیوانی بر حسب کدامیک بیان می‌گردد؟  
(۱) اسید استئاریک  
(۲) اسید پالمیتیک  
(۳) اسید لینولئیک  
(۴) اسید اولنیک
- ۱۱۳ - روش سریع اندازه‌گیری چربی فرآورده‌های گوشی نظیر سوسیس و کالباس در آزمایشگاه کدام است؟  
(۱) زرب  
(۲) سوکسله  
(۳) رزگوتلیپ - موزونیه  
(۴) ورنر - اشمید
- ۱۱۴ - کدامیک، به آنزیم مایع کننده معروف می‌باشد؟  
(۱) پکتیناز  
(۲) بتا آمیلاز  
(۳) گلوکوامیلاز  
(۴) آلفاامیلاز
- ۱۱۵ - کدام اسید آمینه، به عنوان سوبسترای آنزیم پلی‌فنل اکسیداز می‌باشد؟  
(۱) آلانین  
(۲) متیونین  
(۳) پرولین  
(۴) تیروزین
- ۱۱۶ - رنگ قرمز گوشت (روشن) مربوط به ایجاد کدام ترکیب است؟  
(۱) Mb (میوگلوبین)  
(۲) MMb (مت میوگلوبین)  
(۳) Mbo<sub>۲</sub> (اکسی میوگلوبین)  
(۴) SMb (سولفیدگلوبین)

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

- ۱۱۷ - کدام ویتامین در حضور مواد قلیایی، ناپایدار بوده و به اوره و اگزوکربنیک اسید تجزیه می‌گردد؟  
(۱) ریبوفلاوین  
(۲) پیرویدکسین  
(۳) تیامین  
(۴) سیانوکوبالامین
- ۱۱۸ - سوربیتول و گلیسرول به کدام گروه از افزودنی‌های غذایی تعلق دارند؟  
(۱) پایدارکننده  
(۲) جاذب البرطوبه  
(۳) سفتکننده  
(۴) شفافکننده
- ۱۱۹ - جهت کنترل فرایند پاستوریزاسیون خامه، از چه روشی استفاده می‌شود؟  
(۱) استورج  
(۲) ژرب  
(۳) فورمل  
(۴) لاکتوگنوست
- ۱۲۰ - پوترسین در اثر دکربوکسیلاسیون کدام اسید آمینه در محصولات غذایی ایجاد می‌گردد؟  
(۱) تیرامین  
(۲) آرژینین  
(۳) سرین  
(۴) لیزین
- کلیات بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی:**
- ۱۲۱ - از فیبر گندم در سوسیس حرارت دیده، به چه منظوری استفاده می‌شود؟  
(۱) امولسیفایر  
(۲) پرکننده  
(۳) طعم دهنده  
(۴) نگهدارنده ضد میکروبی
- ۱۲۲ - اسید آلی اصلی در شیر کدام است؟  
(۱) اسید لاکتیک  
(۲) اسید بوتیریک  
(۳) اسید استیک
- ۱۲۳ - کدام بک، جزو پروتئین‌های سارکوپلاسمی عضلات می‌باشد؟  
(۱) اکتین  
(۲) الاستین  
(۳) میوزن  
(۴) کلازن
- ۱۲۴ - در صورت استفاده از کدام ترکیب، میوگلوبین موجود در گوشت دچار اکسیداسیون می‌شود؟  
(۱) ازن  
(۲) اسید آسکوربیک  
(۳) دی‌اسید سولفور  
(۴) نیکوتینیک اسید
- ۱۲۵ - در اثر استفاده از گلوکونوکتون لاكتون، رشد کدامیک از باکتری‌های زیر افزوده می‌شود؟  
(۱) انتروکوک‌ها  
(۲) سودوموناس‌ها  
(۳) لاكتوباسیلوس‌ها
- ۱۲۶ - در اثر رشد سودوموناس‌ها در گوشت قرمز، برخی از نقاط آن سبز رنگ شده است، دلیل سبز شدن تبدیل میوگلوبین به ..... می‌باشد.  
(۱) اکسی میوگلوبین  
(۲) نیتریک اسید میوگلوبین  
(۳) گلوبین همی کروموزن

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

۱۲۷- کدام عبارت صحیح است؟

- (۱) رنگ گوشتی که دچار رفع انجامد گردیده نسبت به گوشت تازه زودتر تغییر می‌یابد.
- (۲) بیشترین میزان تشکیل مت میوگلوبین در زمان انجام گوشت در دمای ۵- درجه سانتی گراد است.
- (۳) در صورت استفاده از میزان بالای آسکوربات در معرض اکسیژن، رنگ گوشت قرمزتر می‌شود.
- (۴) نیتریت جزو عوامل احیاء، کننده میوگلوبین می‌باشد.

۱۲۸- نابودی کدام آنزیم، تأیید کننده انجام پاستوریزاسیون فلاش در شیر می‌باشد؟

- (۱) فسفاتاز قلبیایی
- (۲) فسفاتاز اسیدی
- (۳) پراکسیداز
- (۴) کاتالاز

۱۲۹- میزان پتانسیل اکسیداسیون و احیاء (Eh) در پنیر و سبزیجات، به ترتیب چگونه است؟

- (۱) منفی - مثبت
- (۲) مثبت - منفی
- (۳) مثبت - مثبت
- (۴) منفی - منفی

۱۳۰- کدام یک، به عنوان مهمترین باکتری شاخص آلودگی مدفعوعی (fecal indicator) محسوب می‌شود؟

- Clostridum perfringens (۱)
- E. coli (۴)
- Salmonella typhi (۱)
- Listeria monocytogenes (۳)

۱۳۱- از کلی فازها (Colliphage) به چه منظور در بهداشت مواد غذایی استفاده می‌شود؟

- (۱) Direct indicator (شاخص مستقیم بهداشتی)
- (۲) Indirect indicator (شاخص غیرمستقیم بهداشتی)
- (۳) تعیین سروتیپ باکتری‌های داخل سلولی
- (۴) شناسایی ویروس‌های مواد غذایی

۱۳۲- مرمری شدن توسط کدام یک از چربی‌های گوشت ایجاد می‌گردد؟

- چربی داخل سلولی (۱)
- چربی بین سلولی (۲)
- چربی سطحی (۴)

۱۳۳- امکان انتقال کدام یک، از شیر و فرآورده‌های لبنی غیرممکن است؟

- انگل‌های با منشاء غذایی (۱)
- کوکسیلابورنوتی (۲)
- پریون (۴)
- ویروس‌های با منشاء غذایی (۳)

۱۳۴- در مغز گوسفند کشتار شده‌ای کیستی حاوی تعداد زیادی پروتواسکولکس مشاهده شده است، به چه کیستی می‌توان مشکوک شد؟

- سارکوسیستیس تنلا (۱)
- سنروس سربرالیس (۲)
- سیستی سرکوس اویس (۳)

۱۳۵- بهترین دما برای نگهداری طولانی مدت کره چیست؟

- ۱۸°C (۲)
- ۱۵°C (۱)
- ۲°C (۴)
- ۲۵°C (۳)

۱۳۶- مهمترین علت ایجاد فساد در غذاهای کنسرو شده کدام است؟

- وجود اکسیژن در قوطی‌های کنسرو (۱)
- فرآیند حرارتی ناکافی (۴)
- بالا بودن pH کنسروها (۳)

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

صفحه ۱۵

258F

- ۱۳۷- به فرایندی که درجه حرارت‌های کمتر از  $100^{\circ}\text{C}$  باعث برداشت اکسیژن از بافت‌ها و غیرفعال شدن آنزیم می‌گردد چه می‌گویند؟
- (۱) Blanching  
(۲) Concentration  
(۳) Digestibility  
(۴) Filtration
- ۱۳۸- به حذف میکرو ارگانیسم‌ها برای رسیدن به استریلیزاسیون تجاری چه می‌گویند؟
- (۱) Appertization  
(۲) Blanching  
(۳) Desication  
(۴) Pasteurization
- ۱۳۹- کدام یک از موارد زیر معادل استریلیزاسیون سرد می‌باشد؟
- (۱) رادوریزاسیون  
(۲) راداپریزاسیون  
(۳) رادی سیداسیون  
(۴) ترمیزاسیون
- ۱۴۰- بر روی سطح گوشتی لکه‌های آبی رنگ مشاهده می‌شود، عامل ایجاد آن چیست؟
- (۱) آتروموناس هیدروفیلا  
(۲) اشربیاکلی  
(۳) سراتیا مارستنس  
(۴) سودوموناس سینسیانه
- ۱۴۱- در فیله ماهی (تن) در شرایط وکیوم پس از گذشت یک هفته از نگهداری احتمال رشد کدام گونه از میکروارگانیسم‌ها بیشتر است؟
- (۱) آتروموناس  
(۲) پنی‌سیلیوم  
(۳) لاکتوباسیلوس  
(۴) سودوموناس
- ۱۴۲- عامل ایجاد بوی ماهی در شیر چیست؟
- (۱) سودوموناس فرازی  
(۲) آتروموناس هیدروفیلا  
(۳) سودوموناس فرازی
- ۱۴۳- کدام یک، آفلاتوکسین تولید می‌کنند؟
- (۱) آسپرژیلوس‌ها  
(۲) رئوتربیکوم‌ها  
(۳) فوزاریوم‌ها
- ۱۴۴- در کدام یک از موارد زیر، نگهداری در یخچال راه مناسبی برای پیشگیری از مسمومیت غذایی می‌باشد؟
- (۱) لیستریا مونوسایتوئنز  
(۲) یرسینیا انتروکولیتیکا  
(۳) کلستریدیوم بوتولینوم نیپ A  
(۴) کلستریدیوم بوتولینوم نیپ E
- ۱۴۵- همه موارد زیر جزء بیماری‌های غذایی محسوب می‌گردند، به غیر از:
- (۱) مسمومیت با قارچ‌های سمی  
(۲) حساسیت به هیستامین  
(۳) مسمومیت با فلزات سنگین  
(۴) عدم تحمل لاکتوز
- ۱۴۶- عدد رد (reject number) در کنترل کیفیت میکروبی شیر UHT کدام است؟
- (۱) یک بسته آلوده از هر  $100/000$  بسته  
(۲) پنج بسته آلوده از هر  $100/000$  بسته  
(۳) ده بسته آلوده از هر  $100/000$  بسته  
(۴) صد بسته آلوده از هر  $100/000$  بسته

# مستر تست: وبسایت تخصصی آزمون کارشناسی ارشد

بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی

صفحه ۱۶

258F

۱۴۷ - کدام نوع فساد شیر یا فراورده‌های لبنی به وسیله باسیلوس سرئوس ایجاد می‌شود؟

- |                    |                |
|--------------------|----------------|
| Sweat curdling (۲) | Slimy curd (۱) |
| Ropy milk (۴)      | Sour milk (۳)  |

۱۴۸ - وجود کدام پاتوژن‌ها در شیر سبب تب اسکارلت در انسان می‌شود؟

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| (۱) استافیلوکوکوس اورئوس   | (۲) استرپتوکوکوس پیوژنز        |
| (۳) استرپتوکوکوس آگالاكتیه | (۴) استرپتوکوکوس دیس آگالاكتیه |

۱۴۹ - در صورت وجود آفلاتوکسین در شیر پنیرسازی، غلظت سم در کدام جزء پنیر بیشتر است؟

- |                     |            |
|---------------------|------------|
| (۱) آب پنیر         | (۲) چربی   |
| (۳) غشاء گویچه چربی | (۴) کازئین |

۱۵۰ - دو نوع آلودگی که ممکن است در دانه کفیر ایجاد شوند، کدامند؟

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| (۱) آلودگی به موکور و کاندیدا آلبیکنس | (۲) آلودگی به ژئوتربیکوم کاندیدوم و کلیفرم      |
| (۳) آلودگی به آسپرژیلوس و اشریشیاکلی  | (۴) آلودگی به پنی‌سیلیوم و استافیلوکوکوس اورئوس |