

کد کنترل

418

F

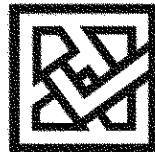


## آزمون (نیمه متمرکز) ورود به دوره های دکتری - سال ۱۴۰۲

دفترچه شماره (۱)

صبح پنجشنبه

۱۴۰۱/۱۲/۱۱



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

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

بهداشت مواد غذایی (کد ۲۷۱۱)

زمان پاسخ گویی: ۱۰۵ دقیقه

تعداد سؤال: ۷۵

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤالات

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	مجموعه دروس تخصصی: - میکروپشناسی مواد غذایی - شیمی مواد غذایی - بهداشت و بازرسی گوشت - بهداشت و صنایع شیر - صنایع گوشت - اپیدمیولوژی - بیماری های مشترک انسان و دام	۷۵	۱	۷۵

این آزمون نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

حق چاپ، تکثیر و انتشار سؤالات به هر روش (الکترونیکی و...) پس از برگزاری آزمون، برای تمامی اشخاص حقیقی و حقوقی تنها با مجوز این سازمان مجاز می باشد و یا متخلفین برابر مقررات رفتار می شود.

\* داوطلب گرامی، عدم درج مشخصات و امضا در مندرجات جدول زیر، به منزله 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 پاسخنامه و دفترچه سؤالات، نوع و کد کنترل درج شده بر روی جلد دفترچه سؤالات و پایین پاسخنامه ام را تأیید می‌نمایم.

امضا:

مجموعه دروس تخصصی (میکروب‌شناسی مواد غذایی - شیمی مواد غذایی - بهداشت و بازرسی گوشت - بهداشت و صنایع شیر - صنایع گوشت - اپیدمیولوژی - بیماری‌های مشترک انسان و دام):

- ۱- هدف از مرحله پیش‌غنی‌سازی در تشخیص میکروارگانیسم‌ها در مواد غذایی چیست؟
  - (۱) سرکوب میکروارگانیسم‌های رقیب و ترمیم آسیب میکروارگانیسم هدف
  - (۲) افزایش تعداد میکروارگانیسم هدف و حذف میکروارگانیسم‌های رقیب
  - (۳) ترمیم آسیب میکروارگانیسم‌های هدف
  - (۴) سرکوب میکروارگانیسم‌های رقیب
- ۲- کدام ویژگی‌های تشخیصی در محیط‌های کشت کلیفرم‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد؟
  - (۱) تولید اسید و گاز
  - (۲) تولید اسید و احیای تلوریت
  - (۳) تولید سولفید هیدروژن و اسید
  - (۴) احیای تلوریت و هیدرولیز زرده تخم‌مرغ
- ۳- کلنی‌های سیاهرنگ با هاله شفاف از خصوصیات تشخیصی کدام میکروارگانیسم است؟
  - (۱) کلیفرم
  - (۲) سالمونلا تیفی
  - (۳) اشریشیا کلای
  - (۴) استافیلوکوکوس آرنوس
- ۴- کدام مورد، مهم‌ترین راه انتقال ویروس هپاتیت E است؟
  - (۱) از طریق آب
  - (۲) از طریق انتقال فرد به فرد
  - (۳) از طریق گوشت خوک
  - (۴) از طریق فراورده‌های خونی
- ۵- در کدام مورد نقش کارگران مرتبط با مواد غذایی در بیماری‌های ایجاد شده، پررنگ‌تر است؟
  - (۱) لیستریا مونوسیتوجنز
  - (۲) استافیلوکوکوس آرنوس
  - (۳) سالمونلا تیفی موریوم
  - (۴) کمپیلوباکتر ججونی
- ۶- مهم‌ترین ماده غذایی دخیل در مسمومیت‌های غذایی حاصل از کلستریدیوم بوتولینوم چیست؟
  - (۱) کنسرو ماهی
  - (۲) کنسرو میوه‌جات
  - (۳) کنسرو سبزیجات خانگی
  - (۴) کنسرو فراورده‌های گوشتی
- ۷- عامل ایجاد "Toxicoinfection" چیست و کدام یک از عوامل، از این طریق ایجاد بیماری می‌کند؟
  - (۱) توکسین تولیدشده در غذا - استافیلوکوکوس آرنوس
  - (۲) توکسین تولیدشده در روده - استافیلوکوکوس آرنوس
  - (۳) توکسین تولیدشده در غذا - اشریشیا کلای انتروتوکسین‌زا
  - (۴) توکسین تولیدشده در روده - اشریشیا کلای انتروتوکسین‌زا

- ۸- دوز عفونی بسیار بالا از خصوصیات کدام یک از عوامل بیماری زای غذایی است؟  
 (۱) ویبریو کلرا  
 (۲) ویبریو وولنیفیکوس  
 (۳) یرسینیا انتروکولیتیکا  
 (۴) ویبریو پاراهمولیتیکوس
- ۹- کدام مورد در خصوص «اثر بازدارندگی  $CO_2$ »، درست است؟  
 (۱) بهترین غلظت  $CO_2$  در مورد گوشت های تازه ۵ درصد می باشد.  
 (۲) با کاهش دمای گرمخانه گذاری اثر بازدارندگی  $CO_2$  کاهش می یابد.  
 (۳) با کاهش pH به سمت دامنه اسیدی اثر بازدارندگی  $CO_2$  کاهش می یابد.  
 (۴) باکتری های گرم منفی نسبت به اثر بازدارندگی  $CO_2$  حساس تر از باکتری های گرم مثبت هستند.
- ۱۰- ترکیب آنتی ژنی O کدام است؟  
 (۱) پروتئین  
 (۲) لیپوپلی ساکارید  
 (۳) پلی پپتید  
 (۴) لیپید
- ۱۱- کدام باکتری، نسبت به اشعه دهی حساس تر است؟  
 (۱) میکروکوکوس  
 (۲) سودوموناس  
 (۳) لاکتوباسیلوس هموفرمنتاتیو  
 (۴) انتروکوکوس فاسیوم  $R_{\Delta 3}$
- ۱۲- کدام مورد در خصوص «استافیلوکوکوس»، درست است؟  
 (۱) کاتالاز منفی است.  
 (۲) باسیل گرم منفی است.  
 (۳) تلوریت پتاسیم از رشد آن جلوگیری می کند.  
 (۴) چندین نوع بیماری را در انسان موجب می شود.
- ۱۳- در روش MPN اگر تمام لوله ها در همه رقت های مورد آزمایش مثبت باشد، از کدام رقت ها برای مراجعه به جدول استفاده می کنیم؟  
 (۱) سه رقتی که دارای کمترین حجم نمونه است.  
 (۲) سه رقتی که دارای بیشترین حجم نمونه است.  
 (۳) سه رقتی که دارای حجم متوسطی از نمونه است.  
 (۴) هیچ رقتی انتخاب نمی شود و بایستی آزمایش تکرار شود.
- ۱۴- اثر ضد میکروبی نیتريت بر باکتری های اسید لاکتیک چگونه است؟  
 (۱) اثر باکتری کشی قوی  
 (۲) اثر بازدارندگی قوی  
 (۳) اثر باکتری کشی قوی  
 (۴) بی تأثیر
- ۱۵- الگوی IMViC در مورد سالمونلا به ترتیب از چپ به راست کدام است؟  
 (۱) +, -, +, +  
 (۲) +, +, -, -  
 (۳) -, +, -, +  
 (۴) -, +, +, -
- ۱۶- کلنی های صورتی در محیط L-EMB متعلق به کدام مورد است؟  
 (۱) اشریشیا کلای  
 (۲) باکتری های دارای توانایی تخمیر ساکارز  
 (۳) باکتری های دارای توانایی تخمیر لاکتوز  
 (۴) باکتری های فاقد توانایی تخمیر لاکتوز
- ۱۷- محل اثر سیستم لاکتو پراکسیداز کدام قسمت باکتری است؟  
 (۱) آنزیم ها  
 (۲) ریبوزوم  
 (۳) دیواره سلولی  
 (۴) غشای سیتوپلاسمی
- ۱۸- کدام مورد از ویژگی های سودوموناس ها محسوب نمی شود؟  
 (۱) فعالیت پروتئولیتیکی  
 (۲) فعالیت لیپولیتیکی  
 (۳) حساسیت به ضد عفونی کننده ها  
 (۴) توانایی رشد در دمای یخچالی

- ۱۹- کمبود کدام ویتامین در انسان غیرمحمول است؟  
(۱) پیریدوکسین (۲) تیامین (۳) نیاسین (۴) بیوتین
- ۲۰- سیالیت آب به ترتیب در حضور یون های سدیم و کلر چگونه است؟  
(۱) بیشتر - کمتر (۲) کمتر - بیشتر (۳) بیشتر - بیشتر (۴) کمتر - کمتر
- ۲۱- درصد جزء محلول در آب گوشت، در حضور کدام یک از آنزیم ها بیشتر است؟  
(۱) پاپائین (۲) نیسین (۳) بروملائین (۴) کلاژناز
- ۲۲- اسیدفیتیک از اثر کدام آنزیم جلوگیری می کند؟  
(۱) پکتاز (۲) پپسین (۳) آمیلاز (۴) پپسین و آمیلاز
- ۲۳- کدام آنتی اکسیدان به تنهایی قابلیت استفاده در فراورده های سرخ کردنی را دارد؟  
(۱) فلاونوئیدها (۲) TBHQ (۳) BHT (۴) BHA
- ۲۴- بهترین روش جداسازی واکس ها از روغن مایع چیست؟  
(۱) حرارت دادن (۲) فیلتر کردن (۳) صابونی کردن (۴) زمستانه کردن
- ۲۵- در کدام واکنش، گلوکز به شیرین کننده جایگزین ساکارز تبدیل می شود؟  
(۱) احیا (۲) میلارد (۳) اکسیداسیون (۴) تشکیل گلیکوزید با فروکتوز
- ۲۶- کدام پیوند شیمیایی در یک پروتئین واسرشت شده (دناتوره) حذف نمی شود؟  
(۱) دی سولفیدی (۲) هیدروفوبی (۳) پپتیدی (۴) هیدروژنی
- ۲۷- کدام مورد در خصوص حشره کش های ارگانوفسفره به عنوان آلاینده محیطی مواد غذایی، نادرست است؟  
(۱) حلالیت کم در آب دارند. (۲) بازدارنده کولین استراز هستند. (۳) تحت تأثیر اکسیداسیون قرار می گیرند. (۴) فروزی باعث کاهش آنها در مواد غذایی می شود.
- ۲۸- در روش کج لال برای جمع آوری ترکیبات نیتروژن دار ناشی از هضم پروتئین، از کدام اسید استفاده می شود؟  
(۱) اسید نیتریک (۲) اسید بوریک (۳) اسید سولفوریک (۴) اسید کلریدریک
- ۲۹- کدام قند مهم عسل، احیاء کننده است؟  
(۱) استاکیوز (۲) رافینوز (۳) گلوکز (۴) ساکارز
- ۳۰- کلیه ارغوانی رنگ در اثر درگیری دام با کدام بیماری ایجاد می شود؟  
(۱) سالمونلوز (۲) تیلریوز (۳) لیستریوز (۴) لپتوسپیروز
- ۳۱- در بازرسی متداول کشتارگاهی، در مورد کدام انگل ضبط یا سالم سازی حرارتی لاشه به دلیل مخاطره بهداشتی برای انسان صورت می پذیرد؟  
(۱) توکسوپلازما گوندی (۲) اکیونوکوکوس گرانولوزوس (۳) سیستی سرکوس بویس (۴) سیستی سرکوس تنوی کولیس
- ۳۲- کدام یک، از گونه های سارکوسیست زئونوز است؟  
(۱) ژینگانتیکا (۲) کروز (۳) هیرسوتا (۴) بوی هومینیس
- ۳۳- در صورتی که در عضله قلب گوسفند چهار کیست سارکوسیست مشاهده شود و در لاشه، هیچ کیستی مشاهده نشود، نحوه قضاوت چگونه است؟  
(۱) ضبط کلی لاشه و اندرونه (۲) ضبط قلب و اجازه مصرف لاشه (۳) ضبط قلب و سالم سازی حرارتی لاشه (۴) ضبط قلب، کبد و ریه و اجازه مصرف لاشه

- ۳۴- محل شقه کردن لاشه گاو قبل از کدام بخش در سالن کشتار قرار دارد؟  
(۱) شستشو (۲) بازرسی (۳) پوست کنی (۴) تخلیه امعاء و احشاء
- ۳۵- در کدام بیماری در صورت مناسب بودن وضعیت عمومی لاشه، قضاوت ضبط کلی لاشه نمی‌باشد؟  
(۱) تب Q (۲) اسکرپی (۳) لیستریوز (۴) اکتیمای واگیردار گوسفندان
- ۳۶- در صورت مشاهده علائم بیماری نیوکاسل در گله طیور، نحوه قضاوت چیست؟  
(۱) ضبط لاشه و اندرونه (۲) اجازه مصرف لاشه و اندرونه (۳) اجازه مصرف لاشه و ضبط اندرونه (۴) ضبط لاشه و اجازه مصرف اندرونه
- ۳۷- محل استقرار نوچه عفونت زای لینگواتولا سراتا در میزبان واسط کدام اندام‌ها است؟  
(۱) مغز (۲) دیافراگم (۳) مجاری تنفسی (۴) عقده‌های لنفاوی مزانتر
- ۳۸- در لاشه حاصل از دام تب‌دار، کدام عارضه دیده نمی‌شود؟  
(۱) جمود نعشی شدید (۲) افزایش رطوبت (۳) خون گیری ناقص (۴) عدم کاهش pH لاشه به حد مطلوب
- ۳۹- مشاهده نقاط سفید رنگ در کلیه گاو جزء علائم پس از کشتار کدام بیماری است؟  
(۱) کزاز (۲) تیلبوریوز (۳) سالمونلوز (۴) بروسلوز
- ۴۰- در صورت مشاهده ضایعات آهکی سالی فقط در ستون فقرات لاشه گاو، نحوه قضاوت چگونه است؟  
(۱) ضبط استخوان‌ها و اجازه مصرف لاشه و اندرونه (۲) ضبط لاشه و اجازه مصرف اندرونه (۳) ضبط کلی لاشه و اندرونه (۴) اجازه مصرف لاشه و اندرونه
- ۴۱- در بازرسی کشتارگاهی گوسفند، برش در کدام ارگان ضروری است؟  
(۱) کبد (۲) عضله سه سر بازو (۳) عقده لنفاوی پیش‌رانی (۴) عقده لنفاوی پیش‌کتفی
- ۴۲- کدام یک از علائم، ناشی از بی‌حسی الکتریکی در طیور نیست؟  
(۱) برگشت قوسی شکل سر و شانه‌ها به عقب (۲) از هم باز شدن بال‌های پرواز (۳) لرزش مکرر در عضلات (۴) بسته بودن چشم‌ها
- ۴۳- کدام بیماری، جزء بیماری‌های شغلی پرسنل کشتارگاه محسوب نمی‌شود؟  
(۱) کزاز (۲) لپتوسپیروز (۳) هیداتیدوز (۴) اکتیمای واگیردار
- ۴۴- قضاوت کشتارگاهی گوسفند مسموم شده با سم کنه کش چیست؟  
(۱) ضبط کلی (۲) ضبط امعاء و احشاء و اجازه مصرف خانوار لاشه (۳) ضبط امعاء و احشاء و اجازه مصرف صنعتی لاشه (۴) انجام آزمایش سم‌شناسی و قضاوت براساس آن
- ۴۵- در کدام بیماری می‌بایست قضاوت را ۲۴ ساعت پس از کشتار انجام داد؟  
(۱) اسهال ویروسی گاو (۲) اکتینو میکوز (۳) اکتینو باسیلوز (۴) یون
- ۴۶- مشاهده کدام مورد پس از کشتار دام علامت بیماری نیست؟  
(۱) Negri bodies (۲) Haemal nodes (۳) Miliary nodules (۴) Miesher's tubes

- ۴۷- کدام بیماری در لاشه علامت مشخصی ایجاد نمی‌کند؟  
(۱) بابزیوز (۲) لپتوسپیروز  
(۳) بروسلوز (۴) شارین علامتی
- ۴۸- بحرانی ترین بخش از نظر آلودگی های ثانویه در زنجیره کشتار طیور، کدام مورد است؟  
(۱) خط آب چکان (۲) دستگاه چیلر  
(۳) مرحله پرکنی (۴) مرحله تخلیه امعاء و احشاء
- ۴۹- احتمال مشاهده کیست حاصل از کدام انگل در عضله قلب گاو کمتر است؟  
(۱) سارکوسیستیس هیرسوتا (۲) تنیا بویس  
(۳) سارکوسیستیس کروز (۴) تنیا هیداتیژنا
- ۵۰- برای تهیه کدام پنیر، از کازئین اسیدی استفاده می‌شود؟  
(۱) لیقوان (۲) راکفورت (۳) کاممبرت (۴) دهقانی
- ۵۱- آنزیم رنین با اثر بر روی K - کازئین باعث ایجاد ..... و در نتیجه، شیر منعقد می‌شود.  
(۱) یک پپتید غیر قابل حل و پارا K - کازئین محلول شده  
(۲) یک پپتید غیر قابل حل و پارا Y - کازئین محلول شده  
(۳) یک پپتید قابل حل و پارا K - کازئین نامحلول شده  
(۴) پارا K - کازئین و  $a_{s1}$  کازئین و یک بخش نامحلول شده
- ۵۲- با روش الکترو دیالیز ..... شیر گاو را می‌توان کاهش داد.  
(۱) مواد معدنی (۲) چربی های (۳) لاکتوز (۴) پروتئین های
- ۵۳- کدام مورد در پروسه تولید کره، از مزایای فرایند وِرر دادن (Working) نیست؟  
(۱) خروج بیشتر دوغ کره (۲) فشرده سازی دانه های کره و بهبود بافت  
(۳) تکمیل فرایند امولسیون چربی در آب (۴) تنظیم درصد رطوبت کره در حد مطلوب
- ۵۴- چنانچه در سنجش اسیدیته شیر توسط سود ۰/۱ نرمال عدد ۳ میلی لیتر قرائت شود، میزان اسیدیته شیر بر حسب تورنر چقدر خواهد بود؟  
(۱) ۰/۲۷ (۲) ۰/۳  
(۳) ۲/۷ (۴) ۳
- ۵۵- برای جلوگیری از آلوده شدن کشت های آغازگر مورد استفاده در تولید فراورده های تخمیری شیر با باکتریوفازها، کدام عمل، نادرست است؟  
(۱) استفاده از نور ماوراء بنفش جهت ضد عفونی هوای محیط تولید کشت مایه  
(۲) جداسازی اطاق تهیه کشت آغازگر از فضای تولید محصولات تخمیری  
(۳) پر کردن تانک مورد استفاده برای تهیه مایه با حداکثر ظرفیت آن  
(۴) استفاده از کشت های آغازگر تکی
- ۵۶- کدام آنزیم در تلخ شدن شیر استریلیزه نقش دارد؟  
(۱) لیپاز (۲) پلاسمین (۳) فسفاتاز قلیایی (۴) زانتین اکسیداز
- ۵۷- کدام میکروارگانیسم باعث ایجاد بوی سیب در خامه می‌شود؟  
(۱) سودوموناس فلوروسنس (۲) سودوموناس فراچی  
(۳) سودوموناس پوتریفاسینس (۴) سودوموناس نیگریفیکانس

- ۵۸- جهت تولید پنیر، از کدام نوع شیر خشک می توان استفاده کرد؟  
(۱) WPNI کمتر از ۱/۵ میلی گرم در گرم  
(۲) WPNI بیشتر از ۱/۵ میلی گرم در گرم  
(۳) WPNI کمتر از ۶ میلی گرم در گرم  
(۴) WPNI بیشتر از ۶ میلی گرم در گرم
- ۵۹- افزودن آب پنیر به شیر، موجب کدام مورد می شود؟  
(۱) افزایش وزن مخصوص شیر  
(۲) افزایش میزان پروتئین شیر  
(۳) کاهش وزن مخصوص شیر  
(۴) افزایش میزان نمک در شیر
- ۶۰- کدام پروتئین، میزان هضم پذیری (digestibility) کمتری دارد؟  
(۱) اکتین (۲) الاستین (۳) میوزین (۴) آلبومین
- ۶۱- کدام گوشت، به عنوان یک منبع با پروتئین بالا و کالری کم در نظر گرفته می شود؟  
(۱) گوشت گاو (۲) گوشت گوسفند (۳) گوشت ماهی (۴) گوشت مرغ
- ۶۲- علت مهلک آرنیم های دخیل در گلیکولیز بی هوازی در زمان شروع جمود نعشی چیست؟  
(۱) تجمع اسید لاکتیک (۲) تشکیل کمپلکس Mg - ATP  
(۳) افزایش میزان یون کلسیم در سارکوپلاسم (۴) افزایش میزان یون منیزیم در سارکوپلاسم
- ۶۳- در کدام یک از ماهیان، فسفات شیمیایی چربی ها کمتر است؟  
(۱) Mulet (۲) Salmon (۳) Tuna (۴) Cod
- ۶۴- در کدام یک از فراورده های دریایی، اتولیز تری متیل آمین اکساید زیاد است؟  
(۱) کلام (۲) خرچنگ (۳) مولوس (۴) خیار دریایی
- ۶۵- در صورت پُر کردن فارش سوسیس در کدام پوشش، نمی توان از دود طبیعی برای دودی کردن سوسیس استفاده کرد؟  
(۱) مثانه گوسفندی (۲) الیاف سلولزی (۳) پلی آمید (۴) کلاژن
- ۶۶- کدام یک از پروتئین ها به ترتیب دارای بالاترین WBC و بالاترین قدرت امولسیفایری است؟  
(۱) پروتئین سویا - گلو تن گندم (۲) پروتئین سویا - کارژین  
(۳) کارژین - گلو تن گندم (۴) کارژین - پروتئین سویا
- ۶۷- جمود نعشی در کدام یک از عضلات، دیرتر شروع می شود؟  
(۱) فیله (۲) جوشی (۳) دیافراگم (۴) سوراخ
- ۶۸- با کاهش pH گوشت کدام تغییر می تواند رخ دهد؟  
(۱) افزایش سرعت رشد میکروارگانیسم ها (۲) کاهش اثر ضد میکروبی نیتريت  
(۳) کاهش احیاء نیترات (۴) بهبود عمل آوری
- ۶۹- در کدام نوع ماهی، اندازه گیری تری متیل آمین به عنوان کیفیت بهداشتی اهمیت ندارد؟  
(۱) کپور (۲) گیدر (۳) کودر (۴) شیر
- ۷۰- اندازه گیری تعداد موارد جدید یک بیماری، با کدام مفهوم قرابت دارد؟  
(۱) میزان شیوع دوره ای (۲) میزان شیوع لحظه ای  
(۳) میزان بروز تجمعی (۴) میزان کشندگی
- ۷۱- رعایت اصل تقدم و تأخر علت و معلول در کدام یک از مطالعات به خوبی رعایت می شود؟  
(۱) مقطعی (۲) آینده نگر  
(۳) اکولوژیک (۴) گذشته نگر مورد شاهدهی

- ۷۲- تلاش برای افزایش حساسیت یک تست با افزایش کدام مؤلفه، موجب کاهش ویژگی آن تست می‌شود؟  
(۱) منفی حقیقی (۲) مثبت حقیقی (۳) منفی کاذب (۴) مثبت کاذب
- ۷۳- کدام مورد در پیشگیری و کنترل ژباردیوز در جمعیت انسانی نقشی ندارد؟  
(۱) کلرزی به آب آشامیدنی (۲) جوشاندن آب آشامیدنی (۳) رعایت بهداشت عمومی (۴) دفع بهداشتی فاضلاب انسانی
- ۷۴- کدام بیماری مشترک زیر متازئونوز است؟  
(۱) هاری (۲) تریپانومیازیس (۳) تنیازیس (۴) هیداتیدوز
- ۷۵- شیر خام، در انتقال کدام یک از بیماری‌های مشترک زیر به جمعیت انسانی مؤثر است؟  
(۱) هیپاتیت E (۲) پاستورلوز (۳) تولارمی (۴) تب کیو

www.Sanjesh3.com