

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی ۱

رشته تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۲۰ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۵۱۷

۱- کدام یک از میکروارگانیسم های زیر در محیط کشت، رنگدانه قرمز تولید می نمایند؟

۰۱. سودوموناس ۰۲. سراتیا ۰۳. شوانلا ۰۴. سالمونلا

۲- کدام یک از میکروارگانیسم های زیر عامل بیماری طاعون در انسان می باشد؟

۰۱. یرسینیا ۰۲. ویبریو ۰۳. استافیلوکوکوس ۰۴. سالمونلا

۳- کدام قارچ باعث فساد در مواد غذایی کنسروی با اسیدیته بالا می شود؟

۰۱. بوتربیتیس ۰۲. بایسوکلامیس ۰۳. اسپرژیلوس ۰۴. آلترناریا

۴- کدام جنس کپکی به کپک لبنیات شهرت دارد؟

۰۱. اسپورتریکم ۰۲. پنی سیلیوم ۰۳. ژئوتریکوم ۰۴. تریکودرما

۵- عامل ایجاد فسادکپکی آبی در میوه ها کدام میکروارگانیسم می باشد؟

۰۱. فوزاریوم ۰۲. موکور ۰۳. پنی سیلیوم ۰۴. رایزوپوس

۶- کدام کپک زیر به کپک نان معروف است؟

۰۱. رایزوپوس استیلونیفر ۰۲. نورو سپورا سیتوفیلا
۰۳. پنی سیلیوم راکوفورتی ۰۴. ساکارومایسس سرزویه

۷- عوامل خارجی موثر در رشد میکروارگانیسم ها به ترتیب کدامند؟

۰۱. دمای انبار -aw-Ph
۰۲. Ph-دمای انبار -aw
۰۳. دمای انبار _ رطوبت نسبی محیط _ حضور _ غلظت گازها در محیط
۰۴. دمای انبار _ میزان درصد مواد مغذی _ پتانسیل اکسیداسیون احیا

۸- نام ژنریک کدام مخمر به معنای سفید و درخشان می باشد؟

۰۱. دباریومایسس ۰۲. کانیدا ۰۳. ردوترولا ۰۴. پیچیا

۹- کدام میکروارگانیسم نسبت به کاهش فعالیت آبی (aw) ماده غذایی مقاومت بیشتری دارد؟

۰۱. باکتری های نمک دوست ۰۲. کپک ها خشکی دوست
۰۳. باکتری های مولد فساد ۰۴. مخمرهای اسموفیل

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی ۱

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۲۰ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۱۷

۱۰- کدامیک از موارد زیر جزء روش های شمارش میکروبی فیزیکی می باشد؟

۱. نوکلئاز مقاوم به حرارت
۲. ایمپدانس
۳. رادیومتری
۴. الایزا

۱۱- در کدام روش شمارش زیر برای شناسایی سلولهای زنده و غیرزنده کاربرد دارد؟

۱. روش شمارش صفحه ای استاندارد
۲. تکنیک احیاء رنگ
۳. روش تعداد احتمالی حداکثر
۴. روش شمارش میکروسکوپی مستقیم

۱۲- کدام روش شیمیایی برای تعیین اندوتوکسین میکروارگانیسم ها در مواد غذایی کاربرد دارد؟

۱. LAL
۲. DNA
۳. ATP
۴. PCR

۱۳- برای شناسایی استافیلوکوکوس اورئوس مولد آنتروتوکسین در مواد غذایی کدام روش مناسب می باشد؟

۱. روش نوکلئاز مقاوم به حرارت
۲. روش اندازه گیری میزان ATP
۳. روش رادیومتری
۴. روش MPN

۱۴- علم اندازه گیری اجزای تشکیل دهنده سلول و ویژگی های سلولی در سوسپانسیون مایع کدام یک از روشهای زیر می باشد؟

۱. میکروکالریمتری
۲. ایمپدانس
۳. فلوستیومتری
۴. آنتی بادی فلورسنت

۱۵- کدام میکروارگانیسم با تولید اسپور باعث فساد و رنگی شدن کره می شود؟

۱. باکتری
۲. کپک
۳. ویروس
۴. مخمر

۱۶- ایجاد فساد رایپینس (ropiness) در شیر خام توسط کدام میکروارگانیسم انجام می شود؟

۱. لاکتوکوکوس
۲. آلکالیژنس
۳. سودوموناس
۴. لاکتوباسیلوس

۱۷- عامل فساد موسوم به طنابی شدن در نان توسط کدام یک از میکروارگانیسم ها اتفاق می افتد؟

۱. لاکتوکوکوس
۲. استرپتوکوکوس
۳. باسیلوس سوبتیلیس
۴. پروپیونی باکتریوم

۱۸- عامل فساد ترش (نرم و آبکی) در سبزی ها کدام گزینه می باشد؟

۱. ژئوتریکم کاندیدوم
۲. بوتریتیس سینری
۳. اروینیا کاروتوورا
۴. فیتوفرآ کوکودس

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی ۱

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۲۰ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۱۷

۱۹- علت فساد باکتریایی بیشتر در سبزی ها نسبت به میوه ها کدام یک می باشد؟

- ۰۱ داشتن فعالیت آبی بیشتر در میوه ها
 ۰۲ مدت زمان ماندگاری کوتاه سبزی ها
 ۰۳ فراوانی انواع باکتری ها در سبزی ها
 ۰۴ بالا بودن PH سبزی ها نسبت به میوه ها

۲۰- عامل فساد لکه سیاه (آنتراکنوز) در موز چیست؟

- ۰۱ بوتریتیس
 ۰۲ پنسیلیوم
 ۰۳ تلابوپسیس
 ۰۴ کلوتریکوم

۲۱- عامل فساد ویسکرز در سطح گوشت گاو کدام کپک زیر می باشد؟

- ۰۱ آسپرژیلوس
 ۰۲ پنسیلیوم
 ۰۳ موکور
 ۰۴ سالمونلا

۲۲- کدام کپک عامل ایجاد لکه و نقطه سیاه در گوشت گاو می باشد؟

- ۰۱ پنی سیلیوم
 ۰۲ رایزوپوس
 ۰۳ موکور
 ۰۴ کلادوسپوریوم

۲۳- عامل فساد قرمز آجری تخم مرغ ناشی از کدام یک از موارد زیر می باشد؟

- ۰۱ سراتیا
 ۰۲ پروتئوس
 ۰۳ سودوموناس
 ۰۴ اسینتوباکتر

۲۴- فلور میکروبی غالب آب دریا کدام دسته از میکروارگانیسم های زیر می باشد؟

- ۰۱ باکتری های گرم مثبت
 ۰۲ باکتری های منفی
 ۰۳ باکتری های بیماری زا
 ۰۴ باکتری های فساد زا

۲۵- لیزوزیم موجود در تخم مرغ در برابر کدام یک از میکروارگانیسم های زیر کاملاً موثر است؟

- ۰۱ باکتری های گرم مثبت
 ۰۲ باکتری های منفی
 ۰۳ کپک های فسادزا
 ۰۴ مخمرهای اسموفیل

۲۶- عامل ایجاد کننده فساد میوه های آسیب دیده کدام دسته از میکروارگانیسم می باشد؟

- ۰۱ باکتری های سرما دوست
 ۰۲ قارچ ها
 ۰۳ باکتری نمک دوست
 ۰۴ مخمرها

۲۷- مهمترین ارگانیسم مشکل آفرین در فرآیند تصفیه شکر، کدام یک از موارد زیر می باشد؟

- ۰۱ پروتئوس
 ۰۲ لوکونستوک
 ۰۳ باسیلوس
 ۰۴ ژئوتریکم

۲۸- در آزمون اندازه گیری ATP برای شناسایی میکروب ها از کدام آنزیم تولید کننده نور استفاده می شود؟

- ۰۱ لیباز
 ۰۲ لوسیفراز
 ۰۳ ATP آز
 ۰۴ پروکسیداز

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی ۱

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۲۰ - علوم و مهندسی صنایع غذایی ۱۴۱۱۵۱۷

۲۹- اصلی ترین ارگانیسم مولد فساد سوسیس و کالباس کدام یک می باشد؟

۰۱. بروکوتریکس ترموسفاکتا
۰۲. انتروکوکوس
۰۳. لاکتوباسیلوس ویریدنس
۰۴. لوکونستوک

۳۰- کدام یک از عبارات زیر صحیح می باشد؟

۰۱. ماهی تازه داخل یخ گذاشته شده فقط توسط کپک ها فاسد می شود.
۰۲. ماهی خشک همواره دچار فساد باکتریایی می شود.
۰۳. حساسترین قسمت ماهی به فساد ناحیه آبشش ها می باشد.
۰۴. همه موارد