

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰ زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۶۰ تشریحی : ۰ سري سوال : یک ۱

عنوان درس : میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی 1

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

۱ - کدام روش کشت میکروبی در تعیین اندوسپورهای کلستریدیوم اسپورژنز روی سطوح استیل ضد زنگ موفقیت آمیز می باشد؟

۱. فیلم چسبناک ۰۲. سواب _ آگار مورب ۰۳. اولتراسونیک ۰۴. روش سطحی مستقیم

۲ - عامل فساد صورتی میوه ها کدامیک از کپکهای زیر می باشد؟

۰۱. پنی سیلیوم ۰۲. رایزوپوس ۰۳. تریکوتسیوم ۰۴. تامنیدیوم

۳ - حساسترین قسمت ماهی در مقابل فساد کدامیک می باشد؟

۰۱. دم ۰۲. باله ۰۳. آبشش ۰۴. پوست

۴ - بوی شبه راسوی بدبوی امریکایی ناشی از رشد کدام میکروارگانیسم در کره می باشد؟

۰۱. سودوموناس مفیتیکا ۰۲. لاکتوکوکوس لاکتیس

۰۳. سودوموناس نیگریفیکنس ۰۴. آلترناریا

۵ - کدامیک به کپک قرمز نان معروف است؟

۰۱. فوزاریوم ۰۲. تامنیدیوم ۰۳. نوروسپورا ۰۴. موکور

۶ - با توجه به پارامتر فعالیت آبی در غذاها کدام گزینه صحیح می باشد؟

۰۱. کپکها نسبت به باکتریها به فعالیت آبی بالاتر نیاز دارند.

۰۲. با افزایش فعالیت آبی، فعالیت آنزیمها کاهش می یابد.

۰۳. با افزایش فعالیت آبی، سرعت رشد باکتریها کمتر می شود.

۰۴. باکتریها نسبت به کپکها به فعالیت آبی بالاتر نیاز دارند.

۷ - کدام دسته از باکتریها در آبهای شور یافت می شوند؟

۰۱. کلستریدیوم ها ۰۲. آلتروموناس ها ۰۳. سالمونلاها ۰۴. سودوموناس ها

۸ - کدام جنس کپکی به کپک لبنی مشهور است؟

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

۹ - کدامیک از موارد زیر عامل سیاه زخم می باشد؟

۰۱. بروکوتریکس ۰۲. باسیلوس آنتراسیس ۰۳. کمپیلوباکتر ۰۴. آلكالیژنس

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 1

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

۱۰ - کدامیک از موارد زیر در محیط کشت ایجاد رنگدانه قرمز می نماید؟

۱. سراتیا ۲. شوانلا ۳. سالمونلا ۴. سودوموناس

۱۱ - کدام باکتری زیر، گرم منفی می باشد اما گاهی اوقات به آزمون گرم پاسخ مثبت می دهد؟

۱. بروکوتریکس ۲. آلكاليجنز ۳. کمپیلوباکتر ۴. آئروموناس

۱۲ - کدام مخمر زیر در PH حدود 1.8 رشد می کند و باعث فساد مایونز و سس سالاد می شود؟

۱. زیگوساکارومایسس بیلی ۲. زیگوساکارومایسس روکسئی
۳. ترولاسپورا ۴. ترولا

۱۳ - یکی از منابع غذایی مهم در انتقال سالمونلا به انسان کدامیک از موارد زیر می باشد؟

۱. گوشت قرمز بسته بندی شده ۲. گوشت قرمز چرخ کرده
۳. طیور ۴. ماهی

۱۴ - فلور غالب میکروبی در تولید فرآورده گوشتی بسته بندی شده تحت خلاء حاوی نیتريت کدامیک می باشد؟

۱. انتروباکتریاسه ۲. باکتریهای لاکتیکی ۳. بروکوتریکس ۴. باسیلوس

۱۵ - کدامیک از موارد زیر صحیح می باشد؟

۱. دمای انبار جزء عوامل داخلی موثر بر مواد غذایی می باشد.
۲. پایینترین دمای رشد میکروارگانیزم ها 34- درجه سانتیگراد می باشد.
۳. از سرماگراهای غالب در مواد غذایی کلسترییدیوم می باشد.
۴. باکتریها در مقایسه با کپکها در دامنه وسیع تری از PH رشد می کنند.

۱۶ - کدامیک از روشهای زیر جهت شناسایی لیستریامنوسیتوزنژ که به طور عمدی به شیر اضافه شده یا طبیعتاً در آن وجود دارد کاربرد دارد؟

۱. فلوسیتومتری ۲. میکروکالریمتری
۳. پروب های اسید نوکلئیک ۴. رادیومتری

۱۷ - با استفاده از کدام آزمون زمان تعیین میکروارگانیزمهای عامل فساد آجوز از 3 هفته به 2 تا 4 روز کاهش می یابد؟

۱. میکروکالریمتری ۲. فلوسیتومتری
۳. ایمپدانس ۴. نوکلئاز مقاوم به حرارت

تعداد سوالات : تستی : ۳۰ تشریحی : ۰ زمان آزمون (دقیقه) : تستی : ۶۰ تشریحی : ۰ سری سوال : ۱ یک

عنوان درس : میکروبیولوژی مواد غذایی، میکروبیولوژی مواد غذایی 1

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

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

- ۰۱ روش اندازه گیری ATP
۰۲ روش رادیومتری
۰۳ روش فلوسیتومتری
۰۴ نوکلئاز مقاوم به حرارت

۱۹ - روش LAL جهت شناسایی کدام میکروارگانیسم کاربرد دارد؟

- ۰۱ سودوموناس
۰۲ بروکوتریکس
۰۳ باسیلوس
۰۴ کلسترییدیوم

۲۰ - میکروکالریمتر جهت بررسی کدامیک از موارد زیر کاربرد ندارد؟

- ۰۱ تشخیص انواع آنتروباکتریاسه
۰۲ تعیین حضور استافیلوکوکوس اورئوس
۰۳ تخمین شمارش باکتریایی در گوشت چرخ شده
۰۴ تشخیص انواع کلسترییدیوم ها

۲۱ - کدامیک از موارد زیر باعث فساد نرم باکتریایی در گیاهان می شود؟

- ۰۱ لاکتوکوکوس
۰۲ هافنیا
۰۳ اروینیا
۰۴ فلاووباکتیوم

۲۲ - علت فساد باکتریایی بیشتر سبزیها نسبت به میوه ها چیست؟

- ۰۱ بالا بودن pH نسبی سبزیها در مقایسه میوه ها
۰۲ مدت ماندگاری کوتاه سبزیها
۰۳ فراوانی انواع باکتریها در سبزیها
۰۴ وجود فعالیت آبی بیشتر در میوه ها

۲۳ - کدامیک از روشهای غشایی جهت شمارش باکتریهای گرم منفی زنده و تمامی انواع گرم مثبت در شیر به کار می رود؟

- ۰۱ تکنیک میکروکلنی
۰۲ فیلتر اپی فلورسنت با مشاهده مستقیم
۰۳ فیلتر غشایی با غشای آبگریز
۰۴ شمارش میکروسکوپی کلونی ها

۲۴ - عامل ایجاد سم قارچی سیتینین و yellow rice toxin کدام میکروارگانیسم می باشد؟

- ۰۱ فوزاریوم
۰۲ موکور
۰۳ پنی سیلیوم
۰۴ رایزوپوس

۲۵ - کدام مخمر در غلظت 24٪ کلرید سدیم قادر به رشد می باشد؟

- ۰۱ برتانومایسس
۰۲ کریپتوکوکوس
۰۳ دباریومایسس
۰۴ هانسئوسپورا

۲۶ - کدام گونه از اسپرژیلوس در تولید آنزیم گلوکوآمیلاز نقش دارند؟

- ۰۱ اوریزه
۰۲ گلاکوس
۰۳ نیگر
۰۴ رستریکوس

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 1

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

۲۷ - کدام روش ارزیابی برای سطوح غیریکنواخت با آلودگی بالا بهترین انتخاب می باشد؟

۱. تماس مستقیم پلیت
۲. روش سواب
۳. تماس مستقیم پلیت و سرنگ آگار
۴. سرنگ آگار

۲۸ - شایعترین ارگانیزم در سبز شدن ناشی از تولید آب اکسیژنه در فرانکفورترها کدامیک می باشد؟

۱. انتروکوکوس فاسیوم
۲. انتروکوکوس فکالیس
۳. لاکتوباسیلوس ویریدنس
۴. لاکتوباسیلوس فروکتورانس

۲۹ - کدامیک از موارد زیر باعث فساد سیاه سیب زمینی شیرین می شود؟

۱. کلوتریکم
۲. کراتوسیستیس
۳. بوتریتیس
۴. برمیا

۳۰ - لیزوزیم در سفیده تخم مرغ بر علیه کدام دسته از باکتریهای زیر موثر است؟

۱. سایکروباکتر
۲. سراتیا
۳. میکروکوکوس
۴. سایکروباکتر و سراتیا