

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۰ تشریحی: ۴۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی شیمی، مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی ۱۳۱۷۰۴۶

۱- کدام ترکیب در محصولات فرآوری شده گوشت استفاده می شود؟

۱. نیتريت ۰۲. ویتامین C ۰۳. پروبیونیک اسید ۰۴. پارابن ها

۲- کدام مورد جزء فلور طبیعی پوست انسان نمی باشد؟

۱. استافیلوکوکوس ۰۲. فوزاریوم ۰۳. پروبیونی باکتریوم ۰۴. کرینه باکتریوم

۳- در کدام pH عموماً مواد غذایی دارای طعم نسبتاً نامطلوبی هستند؟

۱. pH اسیدی ۰۲. pH خنثی ۰۳. pH بازی ۰۴. هیچکدام

۴- کدام مورد ترکیب ضد قارچی موجود در نخود سبز می باشد؟

۱. آلپسین ۰۲. پروبیونیک اسید ۰۳. فازنولین ۰۴. ایزوتیوسیانات

۵- مشخصه سایکوتروف ها چیست؟

۱. مقاوم به دمای بالا هستند. ۰۲. تولید کننده متان هستند.
۳. مقاوم به غلظت بالای نمک هستند. ۰۴. سرما دوست های اختیاری هستند.

۶- عامل کند شدن رشد میکروبی در درجه حرارت پایین کدام است؟

۱. تغییرات در ساختار میتوکندری ۰۲. تغییرات در ساختار سیتوپلاسم
۳. تغییرات در ساختار دیواره سلولی ۰۴. تغییرات در ساختار غشاء

۷- کدام مورد در مواد غذایی کنسروی با اسیدیته زیاد قادر به رشد می باشد؟

۱. کلستریدیوم اسپروژنز ۰۲. کلستریدیوم بوتولینیم
۳. کلستریدیوم بوتیریکوم ۰۴. باسیلوس سوبتیلیس

۸- تابش اشعه فرا بنفش (UV) سبب ایجاد دایمر بین کدام باز ها می شود؟

۱. سیتوزین ۰۲. تیمین ۰۳. اوراسیل ۰۴. آدنین

۹- دامنه دمایی در روش نگهداری به صورت سرد چه مقدار است؟

۱. 5-0 ۰۲. 7-3 ۰۳. 10-0 ۰۴. 10-5

۱۰- کدام ترکیب در پنیر و محصولات نانوائی به عنوان بازدارنده رشد کپک ها استفاده می شود؟

۱. اسید بنزوئیک ۰۲. پارابن ها ۰۳. اسید سوربیک ۰۴. اسید پروبیونیک

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۰ تشریحی: ۴۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی شیمی، مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی ۱۳۱۷۰۴۶

۱۱- a_w در مواد غذایی با رطوبت متوسط معادل با چه مقدار رطوبت است؟

۱. 30-60 درصد
۲. 15-50 درصد
۳. کمتر از 15 درصد
۴. کمتر از 30 درصد

۱۲- فلور غالب میکروبی در تولید فرآورده های گوشتی بسته بندی شده تحت خلاء حاوی نیتريت کدام است؟

۱. باکتری های لاکتیکی
۲. بروکوتریکس
۳. انترو باکتریاسه
۴. باسیلوس

۱۳- جهت تعیین پاستوریزاسیون صحیح شیر از کدام تست آنزیمی استفاده می شود؟

۱. تست سوکراز
۲. تست مالتاز
۳. تست فسفاتاز
۴. تست آمیلاز

۱۴- شیر های پاستوریزه ایی که در شرایط مناسب تولید می شوند به مدت چند روز در یخچال قابل نگهداری هستند؟

۱. 7 روز
۲. بیش از 10 روز
۳. 5 روز
۴. 3 روز

۱۵- دلیل ایجاد فساد سریعتر در گوشتهای با PH بالاتر کدام است؟

۱. گوشت با میزان گلوکز بیشتر
۲. گوشت با میزان گلوکز کمتر
۳. گوشت با میزان چربی کمتر
۴. گوشت با میزان چربی بیشتر

۱۶- علت فساد پذیری غیر میکروبی ماهیان چرب کدام است؟

۱. مقادیر بالای کربوهیدرات موجود در گوشت ماهی
۲. مقادیر بالای اسید های چرب اشباع موجود در گوشت ماهی
۳. مقادیر بالای اسید های چرب غیر اشباع موجود در گوشت ماهی
۴. مقادیر کمتر اسید های چرب غیر اشباع موجود در گوشت ماهی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۰ تشریحی: ۴۰

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی شیمی، مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی ۱۳۱۷۰۴۶

۱۷- بوی شبیه مدفوع ناشی از تجزیه کدام اسید آمینه است؟

۱. والین
۲. تریپتوفان
۳. لیزین
۴. گلیسین

۱۸- فساد کپکی آبی در میوه ناشی از فعالیت کدام میکروارگانیسم است؟

۱. رایزوپوس
۲. اسپریلوس
۳. موکور
۴. پنی سیلیوم

۱۹- باکتری های پکتینولیتیک سبب تجزیه کدام ترکیب می شوند؟

۱. کیتین
۲. پکتین
۳. سلولز
۴. آگار

۲۰- به طور معمول میکروارگانیسم ها حضور خود را به کدام روش نشان می دهند؟

۱. موجب فساد مواد غذایی می شوند.
۲. موجب ایجاد بیماریهای ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده می شوند.
۳. ویژگی های مواد غذایی را به نحو مطلوبی تغییر می دهند.
۴. همه موارد

سوالات تشریحی

۱.۴۰ نمره

۱- چرا سطح پوست مکان مناسبی برای رشد اغلب میکروارگانیسم ها نیست؟

۱.۴۰ نمره

۲- هوای های اجباری چه ویژگی هایی دارند؟ با ذکر مثال.

۱.۴۰ نمره

۳- فرآیند آپرتیزاسیون را تعریف کنید؟

۱.۴۰ نمره

۴- فرایند UHT در بسته بندی اسپتیک را شرح دهید.

۱.۴۰ نمره

۵- موفقیت آمیزترین تکنیک جهت نگهداری طولانی مدت مواد غذایی کدام است. توضیح دهید؟

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليد
1	الف	عادي
2	ب	عادي
3	ج	عادي
4	ج	عادي
5	د	عادي
6	د	عادي
7	ج	عادي
8	ب	عادي
9	الف	عادي
10	د	عادي
11	ب	عادي
12	ج	عادي
13	ج	عادي
14	ب	عادي
15	ب	عادي
16	ج	عادي
17	ب	عادي
18	د	عادي
19	ب	عادي
20	د	عادي

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۵

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۰ تشریحی: ۴۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: میکروبیولوژی مواد غذایی

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی شیمی، مهندسی شیمی گرایش صنایع غذایی ۱۳۱۷۰۴۶

سوالات تشریحی

۱- صفحه 23	۱.۴۰ نمره
۲- صفحه 39	۱.۴۰ نمره
۳- صفحه 85	۱.۴۰ نمره
۴- صفحه 104	۱.۴۰ نمره
۵- صفحه 125	۱.۴۰ نمره