

میکروشناسی مواد غذایی

سوال ۱ - فساد گوشت در انبارهای سرد موسوم به whiskers توسط کدام میکروارگانیسم زیر ایجاد می‌شود؟
 (الف) تریکوتسیوم روسئوم (ب) تامنیدیوم الگاس (ج) بوتریتیس سینری (د) رایزوپوس اولیگواسپوروس

سوال ۲ - کدامیک در مورد آزمون CAMP صحیح است؟
 (الف) آزمون مناسبی برای تفکیک لیستریا اینکوا و لیستریا ولشیماری است.
 (ب) آزمون مناسبی برای تفکیک لیستریا منوسیتوژنز و لیستریا اینکوا است.
 (ج) در این آزمون از استافیلوکوکوس اپیدرمیکوس و رودوکوکوس اکوئی استفاده می‌شود.
 (د) در این آزمون از استافیلوکوکوس ارئوس و رودوکوکوس ایوانووی استفاده می‌شود.

سوال ۳ - وضعیت سطح پوست برای اغلب میکروارگانیسم‌ها چگونه است؟
 (الف) مکان مناسبی است زیرا غالباً مرطوب بوده و دارای pH بالاست.
 (ب) مکان مناسبی است زیرا غالباً خشک بوده و دارای pH پائین است.
 (ج) مکان مناسبی نیست زیرا غالباً مرطوب بوده و دارای pH بالاست.
 (د) مکان مناسبی نیست زیرا غالباً خشک بوده و دارای pH پائین است.

سوال ۴ - نقش پروتئین تهاجمی P60 در بیماری زایی لیستریا منوسیتوژنز کدام است؟
 (الف) بلعیده شدن باکتری توسط فاگوسیت‌ها
 (ب) آزاد شدن باکتری بلعیده شده توسط فاگوسیت‌ها
 (ج) مقاومت در برابر بلعیده شدن باکتری توسط فاگوسیت‌ها
 (د) مقاومت در برابر اسید معده

سوال ۵ - مایکوتوکسین زئارانئون معمولاً توسط کدامیک از قارچ‌ها ترشح می‌شود؟
 (الف) فوزاریوم گرامینناروم (ب) پنی‌سیلیوم اکسپانسون (ج) اسپرژیلوس کلاواتوس (د) پنی‌سیلیوم توبروتوم

سوال ۶ - در تهیه Kumiss, Kefir میکروفلور مسئول تخمیر الکلی کدام است؟
 (الف) Leunconostoc mesenteroides
 (ب) Torula
 (ج) Lactobacillus brevis
 (د) Acetobacter acetic

سوال ۷ - اروینیا کاروتورا (Erwinia carotovora) در کدام گروه از مواد غذایی زیر ایجاد فساد می‌نماید؟
 (الف) گوشت گوسفند (ب) گوشت ماهی (ج) میوه‌ها (د) سبزی‌ها

سوال ۸ - کلستریدیوم بوتولینوم چگونه باکتری است؟
 (الف) هوازی اجباری (ب) بی‌هوازی اختیاری (ج) میکروآنروفیل (د) بی‌هوازی اجباری