

سوال ۹۳- برای تشخیص اضافه شدن آب به شیر از کدام روش استفاده می‌شود؟

- الف) تغییر رنگ شیر (ب) تغییر مزه شیر (ج) تغییر نقطه انجماد شیر (د) تغییر بوی شیر

سوال ۹۴- درد شکم، یبوست، استفراغ، دوپینی و فلج عضلات تنفسی علائم کدام مسمومیت است؟

- الف) استافیلوکوکوس (ب) سالمونلائی (ج) بوتولیسم (د) شیگلایی

سوال ۹۵- آفلاتوکسین توسط کدام قارچ در مواد غذایی تولید می‌شود؟

- الف) پنی‌سیلیوم (ب) فوزاریوم (ج) آسپرژیلوس (د) موکور

سوال ۹۶- کدامیک از ویژگیهای میکروارگانیسم‌های شاخص (Indicator microorganisms) نمی‌باشد؟

الف) فلور میکروبی ماده غذایی نباید باعث ممانعت از رشد آنها شود.

ب) آنها باید قادر به رشد در ماده غذایی باشند.

ج) رشد و شمارش آنها باید رابطه معکوس با کیفیت فرآورده داشته باشد.

د) لزومی به تشخیص آنها از سایر میکروارگانیسم‌ها نمی‌باشد.

سوال ۹۷- کدامیک به احتمال قوی در طرح HACCP بعنوان CCP محسوب می‌شود؟

الف) جداسازی چربی از گوشت در کارخانه فراوری گوشت

ب) کنترل ورود حشرات به کارخانه فراوری گوشت

ج) بهداشت کارکنان در کارخانه تولید پنیر پاستوریزه

د) پاستوریزاسیون در کارخانه تولید شیر پاستوریزه

سوال ۹۸- کدامیک شایعترین عامل شیوع بیماریهای ناشی از مواد غذایی است؟

الف) عدم سرد کردن کافی غذا

ب) آلودگی مواد غذایی توسط کارکنان

ج) عدم پخت کافی غذا

د) مصرف مواد خام آلوده جهت تهیه غذا

سوال ۹۹- ارزیابی خطر (Risk Assessment) معمولاً برای اجرای کدام اصل HACCP لازم است؟

- الف) اصل اول (ب) اصل دوم (ج) اصل سوم (د) اصل چهارم

سوال ۱۰۰- بهترین درجه حرارت خروج از انجماد برای گوشت مرغ چند درجه سانتی‌گراد است؟

- الف) ۱۴ (ب) ۳۷ (ج) ۴۴ (د) ۴/۴

سوال ۱۰۱- کدام نوع از کلستریدیوم بوتولینوم قادر به رشد در درجه حرارت یخچالی می‌باشد؟

- الف) A (ب) E (ج) F (د) G

سوال ۱۰۲- از کدام آنزیم جهت کنترل پاستوریزاسیون خامه استفاده می‌شود؟

- الف) فسفاتاز (ب) پراکسیداز (ج) کاتالاز (د) لیپاز