

سوال ۱۱۲ - علت عدم تحمل به قند شیر در انسان به دلیل کمبود کدام آنزیم در روده می باشد؟

- الف) کاتالاز ب) لاکتاز ج) تریپسین د) فسفاتاز

سوال ۱۱۳ - بیماری هایی که می توانند بطور مستقیم از طریق دام بیمار به شیر و سپس با مصرف شیر و فرآورده های آن به انسان انتقال یابند کدامند؟

- الف) سل - پاستورلوز
ب) بروسلوز - کمپیلو باکتریوز
ج) سل - بروسلوز
د) لیستریوز - کمپیلو باکتریوز

سوال ۱۱۴ - جهت نابودی حشرات و لارو آنها در مواد غذایی معمولاً از کدام فرایند تابش دهی استفاده می شود؟

- الف) Radappertization
ب) Radicidation
ج) Radurization
د) Radiation disinfection

سوال ۱۱۵ - انگل فاسیولاهپاتیکا معمولاً از طریق خوردن خام کدام سبزی در انسان ایجاد بیماری می کند؟

- الف) جعفری ب) ریحان ج) تربیزک آبی د) پونه

سوال ۱۱۶ - کدام باکتری سطح سوسیس و کالباس را فاسد کرده و رنگ سبز در آن ایجاد می کند؟

- الف) Lactobacillus viridescens
ب) Lactobacillus salimandus
ج) Lactobacillus bulgaricus
د) Streptococcus thermophilus

سوال ۱۱۷ - کلستریدیوم ها از کدام منابع مهم به مواد غذایی راه می یابند؟

- الف) هوا و آب ب) زمین و آب ج) خوراک حیوانات و زمین د) کارکنان و وسایل

سوال ۱۱۸ - برای از بین بردن آفلاتوکسین در بادام زمینی از کدام روش استفاده می شود؟

- الف) پاستوریزاسیون ب) استریلیزاسیون ج) تخمیر د) انجماد

سوال ۱۱۹ - حداقل دمای پخت داخلی توصیه شده جهت تخم مرغ چند درجه سانتی گراد است؟

- الف) 63°C ب) 65°C ج) 70°C د) 74°C