

سوال ۹ - در کدامیک از مواد غذایی زیر ماده ضد میکروبی آلیسین (allicin) وجود دارد؟

- الف) دارچین ب) سیر ج) فلفل فرنگی د) آویشن شیرازی

سوال ۱۰ - کدامیک از انتروباکتریاسه‌های زیر منشأ انسانی دارد و به حیوانات ارتباطی ندارد؟

- الف) سالمونلا ب) شیگلا ج) اشریشیا د) یرسینیا

سوال ۱۱ - عدد D عبارت است از مدت زمانی که لازم است تا میزان یک جمعیت میکروبی در حرارت معین چند درصد تغییر کند؟

- الف) ۱۰ درصد افزایش یابد ب) ۹۰ درصد افزایش یابد ج) ۱۰ درصد کاهش یابد د) ۹۰ درصد کاهش یابد

سوال ۱۲ - مقاوم‌ترین میکروارگانیسم‌ها در برابر اشعه UV کدامند؟

- الف) ویروس‌ها ب) اسپورهای کپکی ج) اسپورهای باکتریایی د) مخمرها

سوال ۱۳ - کدامیک نادرست می‌باشد؟

- الف) آئروموناس هیدروفیلا، آئروموناس کلویا و آئروموناس سوبریا از جمله پاتوژن‌های ناشی از مواد غذایی می‌باشند.
ب) آئروموناس سالمونیسیدا در ماهیان آب شیرین بیماری ایجاد می‌نماید.
ج) آئروموناس هیدروفیلا توانایی رشد در دماهای پایین را دارد.
د) آئروموناس‌ها میله‌ای شکل، گرم مثبت و کاتالاز منفی می‌باشند.

سوال ۱۴ - کدامیک از علائم زیر در سندرم اسهال ناشی از باسیلوس سرئوس کمتر معمول است؟

- الف) درد شکم ب) اسهال آبکی ج) دل پیچه د) استفراغ

سوال ۱۵ - اگر فرض نماییم در مورد اسپورکلسترییدیوم عبارت $D_{270}^{\circ F} = 5 \text{ min}$ (ارزش D در $270^{\circ F}$ برابر با ۵ دقیقه) در $pH = 5/9$ صحیح باشد و در حدود ۱۰۰۰ اسپور در هر گرم ماده اولیه کنسرو وجود داشته باشد، حداقل حدود چند دقیقه حرارت در $270^{\circ F}$ برای نابود کردن تمام اسپورها نیاز است؟

- الف) ۱۵ ب) ۱/۵ ج) ۱۵۰ د) ۲۵

سوال ۱۶ - با توجه به مسمومیت‌های غذایی، کدامیک از گونه‌های سالمونلای زیر ارتباط بیشتری با تخم مرغ و فراورده‌های طیور دارد؟

- الف) سالمونلا کلراسوئیس ب) سالمونلا تیفی موریوم ج) سالمونلا دربای د) سالمونلا انترتیدیس

سوال ۱۷ - کدامیک از علائم زیر در مسمومیت غذایی کلسترییدیوم پرفرینجس ایجاد نمی‌شود؟

- الف) تهوع ب) تب ج) درد شکم د) اسهال

سوال ۱۸ - کدامیک از انواع اشریشیا کلی‌های زیر بیماری زایی شبیه باکتری شیگلا دارد؟

- الف) ETEC ب) EPEC ج) EIEC د) EHEC