

قسمتی از سوالات استخدامی میکروب شناسی مواد غذایی

– کدام مورد جزوه میکروارگانیسمهای گرم مثبت می باشد ؟

الف . اشرشیاکلای

ب . استافیلوکوکوس ☒

ج . سالمونلا

د . یرسینیا

– کدام گونه سالمونلا در طیور ایجاد بیماری می کند؟

الف . سالمونلادابلین

ب . سالمونلا آبرتوس اکوئی

ج . سالمونلا گالیناروم ☒

د . سالمونلاکلراسوییس

– تنها ارگانیسم بیماری زا سایکروتروف کدام است؟

الف . یرسینیا ☒

ب . سالمونلا

ج . لیستریا

د . باسیلوس

– محصولات اصلی تخمیر الکلی کدامند و توسط کدام دسته از میکروارگانیسم های صورت می گیرد

الف . اسید لاکتیک و اسید استیک – باکتری های اسید لاکتیک

ب . اسید فرمیک و اتانل – مخمرها

ج . اسید بوتیریک و دی اکسید کربن – کلیفرم ها

د . اتانل و دی اکسید کرین – مخمرها ☒

– کدام گزینه در نتیجه تغییرات آنزیماتیک هنگام کهنه شدن تخم مرغ رخ می دهد؟

الف . سفت شدن زرده تخم مرغ

ب . ایجاد بوی گندیدگی

ج . رقیق شدن سفید تخم مرغ ☒

د . تجمع آمونیاک فرار

– کدام گزینه ناشی از سوختگی در اثر انجماد در مواد غذایی دامی نمی باشد؟

الف . ایجاد لکه های به رنگ سفید – خاکستری در سطح لاشه

ب . ایجاد رنگ سرخ مسی در عمق ماهیچه ☒

ج . ایجاد منافذ ریز و درشت در سطح لاشه

د . خشک شدن سطح لاشه

– کدام گزینه جزء مواد غذایی کمی فساد پذیر تقسیم بندی می گردد؟

الف . سیب زمینی ☒

ب . تخم مرغ

ج . آرد

د . شکر

– دلیل ایجاد حالت ژله ای یا طعم تلخ طی نگهداری شیر استریلیزه در دمای اتاق چیست؟

الف . فعال شدن آنزیم لاکتاز باقیمانده از میکروارگانیسم های سرما دوست در زمان نگهداری

ب . فعال شدن فسفولیپاز باقیمانده از میکروارگانیسم های سرما دوست در زمان نگهداری

ج . فعال شدن پروتئاز باقیمانده از میکروارگانیسم های سرما دوست در زمان نگهداری ☒

د . فعال شدن لیپاز باقیمانده از میکروارگانیسم های سرما دوست در زمان نگهداری