

قسمتی از سوالات میکروب شناسی مواد غذایی

- کدام منابع آلوده کننده دارای بیشترین تعداد میکروارگانیسم می باشد؟

الف . فاضلاب

ب . هوا

☒ ج . خاک

د . حیوانات

- منشا باکتریهای فاسد کننده سطح کره مانند سودوموناس پوتریفاسینس در چیست؟

☒ الف . آب

ب . خاک

ج . هوا

د . گیاهان

- در گوشت آلوده به سالمونلا کدام تغییر ارگانولپتیکی مشاهده می شود؟

الف . تغییر در رنگ

ب . تغییر در مزه

ج . تغییر در بو

☒ د . هیچگونه تغییر ارگانولپتیکی مشاهده نمی شود

- در هیدرولیز پروتئینازها باعث ایجاد کدام مزه در ماده غذایی می شوند؟

☒ الف . تلخی

ب . شوری

ج . شیرینی

د . تند

- شرایط مناسب برای رشد مخمرها کدام است؟

- الف . محیط قلیایی - حرارت ۳۰ درجه سانتیگراد - حضور هوا
- ب . محیط قلیایی - حرارت ۱۵ درجه سانتیگراد - عدم حضور هوا
- ج . محیط اسیدی - حرارت ۱۵ درجه سانتیگراد - عدم حضور هوا
- د . محیط اسیدی - حرارت ۳۰ درجه سانتیگراد - حضور هوا ☒

- عامل ایجاد لکه های سیاه در پنیرهای سخت چیست؟

- الف . باسیلوس سویتلیس
- ب . آسپرژیلوس نایجر ☒
- ج . باسیلوس سرئوس
- د . کلسترییدیوم پرفرانژنس

- کدام عامل موجب افزایش رشد میکروارگانیسم ها در گوشت می گردد ؟

- الف . کاهش سطح گوشت
- ب . وجود شرایط غیر هوازی
- ج . درصوبالای سایکروتروف ☒
- د . PH های پایین

- در شرایط هوازی کپک ها موجب کدام تغییرات می شوند؟

- الف . تجزیه چربی ها ☒
- ب . ایجاد لکه های نارنجی
- ج . ترشیدگی
- د . گندیدگی