

214

F

نام:

نام خانوادگی:

محل امضا:

بانک مقالات ایران

مرکز دانش و مقالات

علمی و پژوهشی و

سئوالات آزمونها

www.edub.ir



«اگر دانشگاه اصلاح شود مملکت اصلاح می‌شود.»

امام خمینی (ره)

صبح جمعه

۱۳۹۵/۱۲/۶

دفترچه شماره (۱)

جمهوری اسلامی ایران

وزارت علوم، تحقیقات و فناوری

سازمان سنجش آموزش کشور

آزمون ورودی

دوره دکتری (نیمه متمرکز) داخل - سال ۱۳۹۶

رشته امتحانی بهداشت مواد غذایی (کد ۲۷۱۱)

تعداد سؤال: ۹۰

مدت پاسخگویی: ۱۲۰ دقیقه

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤالات

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	مجموعه دروس تخصصی (میکروپشناسی مواد غذایی - شیمی مواد غذایی - بهداشت و بازرسی گوشت - بهداشت و صنایع شیر - صنایع گوشت - اپیدمیولوژی - بیماری‌های مشترک انسان و دام)	۹۰	۱	۹۰

این آزمون نمره منفی دارد.

استفاده از ماشین حساب مجاز نیست.

اسفندماه - سال ۱۳۹۵

حق چاپ، تکثیر و انتشار سؤالات به هر روش الکترونیکی و ... پس از برگزاری آزمون، برای تمامی اشخاص حقیقی و حقوقی تنها با مجوز این سازمان مجاز می‌باشد و یا متغییرین برابر مقررات رفتار می‌شود.

میکروپزشناسی مواد غذایی:

- ۱- از محیط پلیت کانت آگار برای شمارش کدام مورد استفاده می‌شود؟
 (۱) باسیلوس سرنوس (۲) سالمونلا تیفی موریوم
 (۳) کمپیلوباکتر جیجونی (۴) میکرو ارگانیسم‌های زنده، هوازی و مزوفیل
- ۲- کدام منبع به عنوان منشاء آلتروموناس از اهمیت بیشتری برخوردار است؟
 (۱) آب دریا (۲) غذای دام (۳) ناحیه گوارشی (۴) هوا
- ۳- محیط کشت آگار سبز درخشان برای جداسازی کدام میکروارگانیسم استفاده می‌شود؟
 (۱) استافیلوکوکوس‌ها (۲) باسیلوس‌ها (۳) سالمونلاها (۴) ویبریوها
- ۴- لاکتو باسیلوس‌ها متعلق به کدام گروه می‌باشند؟
 (۱) هوازی (۲) بی‌هوازی اختیاری (۳) بی‌هوازی اجباری (۴) میکروآئروفیل
- ۵- کدام مورد نشان دهنده مقاومت یک ارگانیسم در دمای خاص است؟
 (۱) عدد F (۲) عدد D (۳) عدد Z (۴) مفهوم ۱۲D
- ۶- ارگانیسم‌هایی که در دامنه دمایی ۵-۵۰ درجه سانتی‌گراد موجب فساد گوشت، طیور و سبزیجات می‌شوند چه نام دارند؟
 (۱) ترموفیل (۲) مزوفیل (۳) سایکروفیل (۴) سایکروتروف
- ۷- کدام اشعه با استفاده از ایزوتوپ کبالت ۶۰ تولید می‌شود؟
 (۱) ایکس (۲) بتا (۳) گاما (۴) ماوراء بنفش
- ۸- معرف کوآکس در کدام آزمون استفاده می‌شود؟
 (۱) اندل (۲) سیترات (۳) MR (۴) VP
- ۹- در اثر نگهداری گوشت در انبار CO_۲، تعداد کدام یک افزایش می‌یابد؟
 (۱) Lactic acid bacteria (۲) Coliforms
 (۳) Micrococcus (۴) Pseudomonas
- ۱۰- پرسینیا انتروکولیتیکا به کدام شرایط زیر مقاوم است؟
 (۱) pH = ۳ (۲) حرارت ۵۰ درجه سانتی‌گراد
 (۳) دمای یخچال (۴) نمک طعام ۵ درصد
- ۱۱- کدام میکروارگانیسم درجه حرارت پاستوریزاسیون را تحمل می‌کند؟
 (۱) اشریشیا (۲) لیستریا (۳) سالمونلا (۴) لاکتوباسیلوس
- ۱۲- کدام میکروارگانیسم‌ها در pH پایین‌تری رشد می‌کنند؟
 (۱) باکتری‌های گرم منفی (۲) مخمرها (۳) کپک‌ها (۴) باکتری‌های گرم مثبت
- ۱۳- مایکو توکسین‌ها در کدام فاز رشد قارچ‌ها تولید می‌شوند؟
 (۱) ابتدای فاز لگاریتمی (۲) انتهای فاز لگاریتمی (۳) در فاز ثابت رشد (۴) در فاز مرگ
- ۱۴- چنانچه با مصرف غذای دریایی، مسمومیت توام با اسهال و استفراغ عارض شود، عامل این مسمومیت چیست؟
 (۱) EIEC (۲) EPEC
 (۳) Vibrio cholera (۴) Vibrio parahaemolyticus
- ۱۵- ترکیب ضد میکروبی موجود در میخک چه نام دارد؟
 (۱) آلیسین (۲) اوزنول (۳) تیمول (۴) کارواکرول

- ۱۶- در باکتری کلاستریدیم بوتولینوم کدام آنزیم با نیتريت واکنش می‌دهد؟
 (۱) پراکسیداز (۲) دهیدروژناز (۳) فردوکسین (۴) کاتالاز
- ۱۷- اشریشیاکلی $O_{157} : H_7$ جزو کدام گروه از اکولای‌ها می‌باشد؟
 (۱) EIEC (۲) EHEC (۳) ETEC (۴) EPEC
- ۱۸- افزایش کدام یک از اجزاء غذا، موجب کاهش مقاومت میکروارگانیسم‌های موجود در آن در برابر حرارت می‌شود؟
 (۱) آب (۲) پروتئین (۳) چربی (۴) قند
- ۱۹- در کدام روش علاوه بر باکتری‌های زنده باکتری‌های مرده نیز شمارش می‌شوند؟
 (۱) MPN (۲) Direct microscopic count (۳) Dyereduction (۴) Standard plate count
- ۲۰- با کدام فرآیند می‌توان اکثر آنزیم‌های طبیعی مواد غذایی را غیرفعال نمود؟
 (۱) Pasteurization (۲) Radicidation (۳) Radurization (۴) Radapertization

شیمی مواد غذایی:

- ۲۱- کدام افزودنی از قهوه‌ای شدن آنزیمی در مواد غذایی جلوگیری می‌کند؟
 (۱) اسید سوربیک (۲) دی اکسید گوگرد (۳) سولفات آلومینیم (۴) گلیسرول
- ۲۲- مهم‌ترین عامل افزایش جذب آب توسط گوشت در حضور پلی‌فسفات‌ها کدام است؟
 (۱) افزایش pH (۲) افزایش بار منفی (۳) افزایش دفع الکترواستاتیک (۴) کاهش جذب نمک طعام
- ۲۳- کدام شیرین‌کننده، شیرینی بیشتری ایجاد می‌کند؟
 (۱) اسپاراتام (۲) آلتیام (۳) سوکرالوز (۴) مونلین
- ۲۴- آلفا - لینولنیک اسید به کدام خانواده از اسیدهای چرب تعلق دارد؟
 (۱) امگا ۳ (۲) امگا ۶ (۳) امگا ۹ (۴) دلتا ۹
- ۲۵- کدام آنزیم دارای ریشه گیاهی است؟
 (۱) بروملائین (۲) پیسین (۳) پروورین (۴) کاتپسین
- ۲۶- منوسدیم گلوتامات جزء کدام دسته از افزودنی‌ها در فرآورده‌های گوشتی حرارت دیده، است؟
 (۱) آنتی‌اکسیدانت (۲) افزایش‌دهنده طعم (۳) شفاف‌کننده (۴) شیرین‌کننده
- ۲۷- کدام دسته از آنزیم‌ها در واکنش‌های مربوط به قهوه‌ای شدن مواد غذایی دخیل هستند؟
 (۱) لیبوکسیژناز (۲) کاتالازها (۳) فیتازها (۴) پلی‌فنل اکسیدازها
- ۲۸- کدام اسید چرب، اشباع می‌باشد؟
 (۱) الاینیدیک (۲) پالمیتیک (۳) لینولنیک (۴) لینولنیک
- ۲۹- در حضور کدام یک از ترکیبات زیر اثر اکسید اتیلن و اکسید پروپیلن جهت سالم سازی مواد غذایی کاهش پیدا می‌نماید؟
 (۱) چربی (۲) پروتئین (۳) آب (۴) نیتريت
- ۳۰- نابودی لیپین در اثر حرارت در چه ماده غذایی سریع‌تر اتفاق می‌افتد؟
 (۱) ماهی (۲) گندم (۳) شیر (۴) پنجه‌دانه

- ۳۱- پلی فنل اکسیدازها برای فعالیت به کدام عنصر نیازمند می باشند؟
 (۱) آهن (۲) روی (۳) کبالت (۴) مس
- ۳۲- کدام صمغ برای پایداری اجزای ترکیبی در نوشیدنی های پروتئینی توصیه می شود؟
 (۱) آگار (۲) تراگانانت (۳) صمغ غربی (۴) کاراگینان
- ۳۳- کدام آزمون به منظور تخمین میانگین وزن مولکولی اسیدهای چرب موجود در ساختمان یک چربی به کار می رود؟
 (۱) عدد پراکسید (۲) عدد یدی (۳) عدد صابونی (۴) هانوس
- ۳۴- همه موارد نشان دهنده تقلبی بودن غسل می باشند، به جز:
 (۱) مثبت شدن آزمون فی (۲) منفی شدن آزمون دیاسناز
 (۳) بالاتر از یک بودن نسبت فروکتوز / گلوکز (۴) راست گردان شدن نورپلاریزه

بهداشت و بازرسی گوشت

- ۳۵- کلفت شدن و چین خوردن دیواره روده، کاهش وزن و اسهال مزمن از علائم کدام بیماری است؟
 (۱) لینگوآتولاریس (۲) سالمونلوز
 (۳) یون (۴) نکروز ناشی از کلسنریدیوم پرفرینجنس
- ۳۶- در همه بیماری های زیر تورم عقده های لنفی سطحی متداول اند، به جز:
 (۱) تیلریوز (۲) لیستریوز (۳) لئوکوز (۴) تب نزله ای بدخیم
- ۳۷- در کدام یک از بیماری های زیر عامل بیماری در اثر تغییرات پس از گشتار در عضلات گاو از بین می رود؟
 (۱) Brucellosis (۲) Listeriosis (۳) MCF (۴) John's
- ۳۸- میزان زردی لاشه در کدام یک از حالات زیر نسبت به بقیه کمتر است؟
 (۱) زردی انسدادی در اثر سنگ های صفراوی (۲) زردی همولیتیک در اثر بابریوز
 (۳) زردی توکسیک در اثر مصرف کتان (۴) زردی انسدادی در اثر کلاترایتیس
- ۳۹- ضبط موضعی در کدام حالت صورت می گیرد؟
 (۱) تومور بدخیم بدون مناسناز (۲) تومور بدخیم همراه با لاغری مفرط
 (۳) تومور خوش خیم همراه با لاغری مفرط (۴) تومور خوش خیم در قسمت های مختلف لاشه
- ۴۰- استفاده از اسپری اسید لاکتیک روی لاشه برای کدام مورد توصیه شده است؟
 (۱) دام های با تست مثبت سل (۲) دام های با تست مثبت بروسلوز
 (۳) دام های مبتلا به لپتوسپیروز حاد (۴) دام های مبتلا یا مشکوک به شارین
- ۴۱- در بازرسی گشتارگاهی گوسفند، برشی در کدام ارگان ضروری است؟
 (۱) کبد (۲) عضله سه سر بازو
 (۳) عقده لنفاوی پیش رانی (۴) عقده لنفاوی پیش کتفی
- ۴۲- در کدام مورد لاشه طيور اصلاح می شود (حذف کلی نمی شود)؟
 (۱) اسیت (۲) تاول های سینه ای (۳) خونگیری نافص (۴) لاغری
- ۴۳- عامل ایجاد شارین علامتی در گاو کدام است؟
 (۱) استافیلوکوکوس آرنوس (۲) استرپتوکوکوس زنواپیدمیکوس
 (۳) کلسترییدیوم سبتیکوم (۴) کلسترییدیوم شوای

- ۴۴- لنف عقده‌های لنفاوی سر به کدام عقده لنفاوی می‌ریزد؟
 (۱) بنا گوش (۲) تحت فکی (۳) عقب حلقی میانی (۴) عقب حلقی جانبی
- ۴۵- واکنش گرانولوماتوز چرکی در عقده‌های لنفاوی مربوط به کدام بیماری است؟
 (۱) اکتینو باسیلوز (۲) شارین علامتی (۳) شارین (۴) سالمونلوز
- ۴۶- در کشتارگاه طیور چنانچه مرغ مبتلا به آسیت باشد، قضاوت آن چگونه است؟
 (۱) تمام لاشه و ضامم آن قابل مصرف است.
 (۲) تنها امعاء و احشاء حذف می‌گردد و بقیه لاشه قابل مصرف است.
 (۳) حذف کل لاشه
 (۴) لاشه ۲۴ ساعت در سردخانه نگهداری شده و سپس قابل مصرف است.
- ۴۷- در تشخیص کدام مورد شقه کردن لاشه می‌تواند سودمند باشد؟
 (۱) آنتراکوز (۲) پورفیریا (۳) گزانتوز (۴) ملانوز
- ۴۸- تشخیص کدام مورد در بازرسی قبل از کشتار میسرتر است؟
 (۱) سالمونلوز (۲) شارین (۳) طاعون (۴) جنون گاوی
- ۴۹- در بازرسی بعد از کشتار در گاو ضایعات پنیری - آهکی سلی در ستون مهره‌ها دیده می‌شود. قضاوت چیست؟
 (۱) حذف موضعی (۲) حذف استخوان‌ها
 (۳) حذف کامل (۴) ضبط موقت
- ۵۰- ظاهر نیمه پخته شدن قلب به‌همراه استشمام بوی کره ترشیده از لاشه، علائم کدام بیماری است؟
 (۱) تب برقی (۲) تب نزله‌ای بدخیم گاو
 (۳) سالمونلوز (۴) شارین علامتی
- ۵۱- سقط جنین در ۳-۴ ماه آخر آبستنی و هیگروما در زانو، از علائم قبل از کشتار کدام بیماری در گاو است؟
 (۱) بروسلوز (۲) تب برقی
 (۳) تب نزله‌ای بدخیم (۴) لپتوسپیروز
- ۵۲- کدام انگل، بر روی ریه گوسفندان ضایعات عدسی رنگ ایجاد نموده و به آن کرم مویی ریه می‌گویند؟
 (۱) دیکتیوکولوس فیلاریا (۲) دیکتیوکولوس ویوی پاروس
 (۳) مولریوس کاپیلاریس (۴) لینگوآتولا سراتا
- ۵۳- عدم ایجاد جمود نعشی و فساد سریع لاشه از علائم پس از کشتار کدام بیماری است؟
 (۱) بروسلوز (۲) سالمونلوز (۳) شارین (۴) لیستریوز
- ۵۴- گوسفندی با علائم چرخش به کشتارگاه آورده شده، مشکوک به چه بیماری‌هایی است؟
 (۱) آنروتوکسمی و تیلریوز (۲) آنروتوکسمی و لیستریوز
 (۳) سنوروز و تیلریوز (۴) سنوروز و لیستریوز
- ۵۵- گاوی دارای علائم قبل از کشتار شامل هموگلوبینوری، سقط جنین به‌همراه جفت‌ماندگی، ورم پستان و کم اشتها می‌باشد، این دام احتمالاً به چه بیماری مبتلا می‌باشد و در صورت تأیید چه قضاوتی بر روی لاشه آن انجام می‌دهید؟
 (۱) تب نزله‌ای بدخیم - ضبط اندرونه و مصرف لاشه (۲) سالمونلوز - ضبط لاشه و مصرف اندرونه
 (۳) لپتوسپیروز - ضبط لاشه و اندرونه (۴) لیستریوز - ضبط لاشه و اندرونه

۵۶- بر روی عضلات دیافراگم لاشه گوسفندی تعداد زیادی کیست برنجی شکل دیده می شود عامل ایجاد این کیست ها کدام مورد است؟

- (۱) سارکوسیستیس تنلا
(۲) سارکوسیستیس ژیگانتیکا
(۳) سارکوسیستیس کروزای
(۴) سارکوسیستیس هیرسوتا

بهداشت و صنایع شیر:

۵۷- کدام گونه باکتریایی در تشکیل گاز پنیرهای سخت، مؤثر است؟

- (۱) باسیلوس سائیلیس
(۲) سودوموناس فلورسانس
(۳) کلسترییدیوم تاپروبیوتیریکوم
(۴) لاکتوباسیلوس لاکتیس

۵۸- کدام ترکیب در شیر گاو مبتلا به ورم پستان کاهش می یابد؟

- (۱) ایمینوگلوبولین ها
(۲) پتاسیم
(۳) سدیم
(۴) کلر
۵۹- در کنترل کیفیت کدام یک از فراورده های زیر به جای شمارش میکروب ها شمارش انتروباکتریاسه انجام می شود؟
(۱) بستنی
(۲) شیر خشک
(۳) خامه پرورده
(۴) پنیر

۶۰- کدام عبارت در مورد کره حاصل از خامه ترش صحیح است؟

- (۱) خطر آلودگی دوباره محصول پس از حرارت دادن خامه بیشتر است.
(۲) در مقایسه با کره حاصل از خامه شیرین، بو و عطر نامطبوعی دارد.
(۳) در مقایسه با کره حاصل از خامه شیرین، بازدهی خامه مورد استفاده کمتر است.
(۴) در مقایسه با کره حاصل از خامه شیرین، حساسیت بیشتری به اکسیداسیون دارد.

۶۱- کدام دسته از میکروارگانیسم های زیر در شیر خام مشکل زاتر هستند؟

- (۱) سرماگرا
(۲) سرمادوست
(۳) گرمادوست
(۴) مقاوم به حرارت

۶۲- Sun taste در اثر اکسیداسیون کدام یک از ترکیبات شیر ایجاد می شود؟

- (۱) پروتئین کازئین
(۲) پروتئین های سرم
(۳) لاکتوز
(۴) چربی

۶۳- کدام دو فرایند غشایی، معمولاً برای تغلیظ به کار می روند؟

- (۱) اسمز معکوس - میکروفلتراسیون
(۲) اولترا فیلتراسیون - میکروفلتراسیون
(۳) اسمز معکوس - نانوفیلتراسیون
(۴) اولترا فیلتراسیون - نانوفیلتراسیون

۶۴- کدام یک از اجزاء زیر در لخته پنیر حاصل از رسوب به وسیله رنت وجود دارد؟

- (۱) آلفا، پاراکازئین و ماکروپپتید
(۲) آلفا، پتا و پاراکازئین
(۳) آلفا، پتا و کاپاکازئین
(۴) آلفا، پتا، کازئین و ماکروپپتید

۶۵- کدام مرحله در تولید کره باعث پخش یکنواخت و ریز قطرات آب موجود در آن می گردد؟

- (۱) کره زنی
(۲) مالش
(۳) شستشوی دانه های کره
(۴) تخلیه آب

۶۶- همه ترکیبات در رنگ شیر تأثیر دارند، به جز:

- (۱) کازئین
(۲) کلسیم
(۳) لاکتوز
(۴) ویتامین B_۲

۶۷- شاخص میکروبی پاستوریزاسیون شیر کدام است؟

- (۱) بروسلا ملی تنسیس
(۲) سالمونلا تیفی موریوم
(۳) کوکسیلا بورنتی
(۴) مایکوباکتریوم توبرکلوزیس

- ۶۸- قابل استنادترین پارامتری که برای نشان دادن تقلب آب در شیر می‌توان استفاده نمود، کدام است؟
 (۱) اندازه‌گیری میزان چربی شیر
 (۲) اندازه‌گیری میزان لاکتوز شیر
 (۳) اندازه‌گیری نقطه انجماد شیر
 (۴) اندازه‌گیری اسیدیته قابل تیتر
- ۶۹- کدام ترکیب نقش اصلی را در نقطه انجماد شیر خام گاو دارد؟
 (۱) اوره
 (۲) پتاسیم
 (۳) سدیم
 (۴) لاکتوز
- ۷۰- برای تشخیص هیپوکلویت‌ها در شیر، از چه روشی می‌توان استفاده کرد؟
 (۱) سوزاندن خاکستر شیر
 (۲) افزودن کلروفریک و بررسی تغییر رنگ
 (۳) تیتراسیون با اسید در حضور فنل فتالئین
 (۴) تیتراسیون با ید در حضور نشاسته

صنایع گوشت:

- ۷۱- تحریک الکتریکی لاشه باعث کدام یک می‌گردد؟
 (۱) تسریع افزایش pH گوشت
 (۲) تسریع کاهش pH گوشت
 (۳) تأخیر در جمود نعشی
 (۴) تأخیر در گلیکولیز بی‌هوازی
- ۷۲- اسید آمینه غالب در گوشت ماهی کدام است؟
 (۱) آلانین
 (۲) پرولین
 (۳) لوپین
 (۴) متیونین
- ۷۳- مشاهده فساد هوازی در قوطی‌های کنسرو ماهی از علائم کدام مورد است؟
 (۱) کیفیت نامناسب ماهی تهیه شده
 (۲) نقص در عمل تخلیه هوای قوطی
 (۳) نقص در عمل در بندی قوطی‌های کنسرو
 (۴) عدم کفایت فرایند حرارتی استریلیزاسیون
- ۷۴- در مراحل تولید سوریمی، هدف از اضافه کردن ساکارز پایدار کردن کدام مورد است؟
 (۱) پروتئین‌های میوفیبریلی در مقابل انجماد
 (۲) پروتئین‌های سارکوپلاسمی در مقابل انجماد
 (۳) پروتئین‌های میوفیبریلی در مقابل حرارت پخت
 (۴) پروتئین‌های سارکوپلاسمی در مقابل حرارت پخت
- ۷۵- علت قهوه‌ای رنگ شدن گوشت پخته تشکیل کدام رنگدانه است؟
 (۱) اکسی میوگلوبین
 (۲) سولفومیوگلوبین
 (۳) مت میوگلوبین
 (۴) گلوبین همی کروموزن
- ۷۶- به حالت جامد بودن گوشت با وجود میزان بالای آب در ترکیبات تشکیل دهنده آن چه می‌گویند؟
 (۱) الاستیک
 (۲) پلاستی سائزر
 (۳) تیکسوتروپسم
 (۴) ویسکوالاستیک
- ۷۷- کدام ترکیب توانایی افزایش جذب آب را در فرآورده‌های گوشتی دارد؟
 (۱) فسفاتیدل کولین
 (۲) کاراگینان
 (۳) گلوکونودلتالاکتون
 (۴) نیتريت سدیم
- ۷۸- علت اصلی ایجاد مسمومیت اسکامبروئید، خوردن ماهی حاوی می‌باشد.
 (۱) مقدار زیادی هیستامین
 (۲) مقدار زیادی هیستیدین
 (۳) تعداد زیادی باکتری تولیدکننده هیستامین
 (۴) تعداد زیادی باکتری تولیدکننده هیستیدین
- ۷۹- میزان ظرفیت عمل‌آوری کدام یک از انواع گوشت‌های زیر پایین‌تر است؟
 (۱) گرم
 (۲) سرد
 (۳) PSE
 (۴) DFD
- ۸۰- از فسفاتیدیل کولین به چه منظوری در فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود؟
 (۱) امولسیفایر
 (۲) افزایش دهنده طعم
 (۳) پرکننده
 (۴) نگهدارنده
- ۸۱- در شروع انقباض عضلانی، کلسیم به کدام پروتئین اتصال می‌یابد؟
 (۱) اکترین
 (۲) تروپومبوزین
 (۳) تروپونین
 (۴) میوزین

۸۲- دود مایع شامل همه ترکیبات زیر است. به جز:

- (۱) اسید بوتریک (۲) بنزوپیرن (۳) فنول (۴) متانول

۸۳- در سوسپنسی‌های تخمیری هدف اصلی از اضافه کردن قند چیست؟

- (۱) بهبود طعم و مزه (۲) مهار رشد کلستریدیوم بوتولینم
(۳) بهبود رنگ محصول (۴) افزایش رشد میکروارگانیسم‌های مفید

۸۴- مکانیسم عمل Freezing در نگهداری مواد غذایی چیست؟

- (۱) افزایش فعالیت آنزیم‌ها (۲) کاهش فعالیت آنزیم‌ها
(۳) تخریب غشاء باکتری‌ها و مرگ زودرس آن‌ها (۴) دناتوره شدن پروتئین‌ها

اپیدمیولوژی:

۸۵- همه موارد زیر جزو مزایای مطالعات مورد - شاهدهی می‌باشند، به جز:

- (۱) تعیین میزان بروز (۲) حجم نمونه کم (۳) مطالعه بیماری‌های نادر (۴) هزینه کم

۸۶- کدام شاخص احتمال زنده ماندن کسانی که بیماری در آن‌ها تشخیص داده شده است را بعد از گذشت یک زمان

مشخص نشان می‌دهد؟

- (۱) Fatality (۲) Incidence
(۳) Prevalence (۴) Survival

۸۷- اپیدمی عبارت است از انتشار بیماری جمعیت.

- (۱) در اکثریت (۲) بیش از حد انتظار در
(۳) در بیش از ۵۰ درصد (۴) در بیش از ۹۰ درصد

بیماری‌های مشترک انسان و دام:

۸۸- کدام یک از انگل‌های زیر جزو سستودهای قابل انتقال از آبریان به انسان می‌باشد؟

- (۱) آنیزاکیس سیمپلکس (۲) دیفلوبوتریوم لاتوم
(۳) گنادوستوما اسپینیگروم (۴) کاپیلاریا فیلپینی ننسیس

۸۹- از کدام آزمون برای تشخیص هیداتیدوز در انسان استفاده می‌شود؟

- (۱) Casoni (۲) Lepromine
(۳) Manto (۴) Stormont

۹۰- کدام بیماری Anthropezoenose است؟

- (۱) سل انسانی (۲) کرم کدوی گاوی
(۳) کرم کدوی خوکی (۴) مسمشه