



قدم به قدم، همراه دانشجو...

WWW.GhadamYar.Com

جامع ترین و به روز ترین پرتال دانشجویی کشور (پرتال دانش)
با ارائه خدمات رایگان، تحصیلی، آموزشی، رفاهی، شغلی و...
برای دانشجویان

- (۱) راهنمای ارتقاء تحصیلی. (کاردانی به کارشناسی، کارشناسی به ارشد و ارشد به دکتری)
- (۲) ارائه سوالات کنکور مقاطع مختلف سالهای گذشته، همراه با خلاصه، به صورت رایگان
- (۳) معرفی روش‌های مقاله و پایان‌نامه نویسی و ارائه پکیج‌های آموزشی مربوطه
- (۴) معرفی منابع و کتب مرتبط با کنکورهای تحصیلی (کاردانی تا دکتری)
- (۵) معرفی آموزشگاه‌ها و مراکز مشاوره تحصیلی معتبر
- (۶) ارائه جزووات و منابع رایگان مرتبط با رشته‌های تحصیلی
- (۷) راهنمای آزمون‌های حقوقی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۸) راهنمای آزمون‌های نظام مهندسی به همراه دفترچه سوالات سالهای گذشته (رایگان)
- (۹) آخرین اخبار دانشجویی، در همه مقاطع، از خبرگزاری‌های پر بازدید
- (۱۰) معرفی مراکز ورزشی، تفریحی و فروشگاه‌های دارای تخفیف دانشجویی
- (۱۱) معرفی همایش‌ها، کنفرانس‌ها و نمایشگاه‌های ویژه دانشجویی
- (۱۲) ارائه اطلاعات مربوط به بورسیه و تحصیل در خارج و معرفی شرکت‌های معتبر مربوطه
- (۱۳) معرفی مسائل و قوانین مربوط به سربازی، معافیت تحصیلی و امریه
- (۱۴) ارائه خدمات خاص ویژه دانشجویان خارجی
- (۱۵) معرفی انواع بیمه‌های دانشجویی دارای تخفیف
- (۱۶) صفحه ویژه نقل و انتقالات دانشجویی
- (۱۷) صفحه ویژه ارائه شغل‌های پاره وقت، اخبار استخدامی
- (۱۸) معرفی خوابگاه‌های دانشجویی معتبر
- (۱۹) دانلود رایگان نرم افزار و اپلیکیشن‌های تحصیلی و...
- (۲۰) ارائه راهکارهای کارآفرینی، استارت آپ و...
- (۲۱) معرفی مراکز تایپ، ترجمه، پرینت، صحافی و ... به صورت آنلاین
- (۲۲) راهنمای خرید آنلاین ارزی و معرفی شرکت‌های مطرح (۲۲)



WWW.GhadamYar.Ir

WWW.PortaleDanesh.com

WWW.GhadamYar.Org

۰۹۱۲ ۳۰ ۹۰ ۱۰۸

بالتداشیت
WWW.GhadamYar.Com

۰۹۱۲ ۰۹ ۰۳ ۸۰۱

۱۳۹۵

صبح جمعه
۹۵/۸/۱۴
دفترچه شماره ۱۱ از ۱



جمهوری اسلامی ایران
وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
سازمان سنجش آموزش کشور

... در کار کارگزاریت بنگر و آنان را با آزمودن به کار گمار و به
میل خود و بی مشورت دیگران آنها را سوپرست کاری مکن ...
از نامه حضرت علی (ع) به مالک اشتر

آزمون متقاضیان کارشناسی رسمی دادگستری

سال ۱۳۹۵

رشته مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن – کد رشته ۶۴ (کد دفترچه ۴۵۷)

شماره داوطلبی:

نام و نام خانوادگی:

مدت پاسخگویی: ۱۰۰ دقیقه

تعداد سؤال: ۶۰

عنوان مواد امتحانی، تعداد و شماره سؤال‌ها

ردیف	مواد امتحانی	تعداد سؤال	از شماره	تا شماره
۱	مجموعه سوالات رشته مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن	۶۰	۱	۶۰

www.hcioe.org

این آزمون نمره منفی دارد.
استفاده از ماشین حساب مجاز نمی‌باشد.

آبان‌ماه – سال ۱۳۹۵

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

-۱ باکتری‌های استارتر در تولید ماست، کدام است؟

- (۱) استرپتوکوکوس ترموفیلوس - لاکتوباسیلوس بولگاریکوس
- (۲) لوکونوستوک سیترووروم - لاکتوباسیلوس بولگاریکوس
- (۳) لاکتوباسیلوس لاکتیس - استرپتوکوکوس ترموفیلوس
- (۴) لوکونوستوک سیترووروم - لاکتوکوکوس لاکتیس

-۲ در شیری که به صورت سنتی استرلیزه شده، کاهش کدام ویتامین در مقایسه با سایرین، بیشترین است؟

- | | | |
|-----------------|-----|-------|
| B _{۱۲} | (۲) | A (۱) |
| B _۲ | (۴) | D (۳) |

-۳ کدام یک از ترکیبات شیمیایی زیر در سبزی کنسرو شده، نشان‌دهنده آلودگی شدید میکروبی است؟

- | | |
|-------------------|--------------|
| (۲) اسید لاکتیک | (۱) دی‌استیل |
| (۴) تری‌متیل آمین | (۳) هیستامین |

-۴ کدام یک از آفات انباری به انبارهای خرما، بادام و پسته حمله می‌کند؟

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| (۱) سوسک استرالیایی | (۲) شپش دندانه‌دار |
| (۳) تری‌بولیوم کاستانوم | (۴) شب‌پره هندی |

-۵ کدام مورد، باعث ایجاد جوش‌های متعدد بهنام کاربونکل یا دمل چرکی در کارگران کارخانه‌ها می‌شود؟

- | | |
|----------------|-------------------|
| (۲) استرپتوکوک | (۱) سالمونلا |
| (۴) اشرشیاکلی | (۳) استافافیلوکوک |

-۶ در گوشت بسته‌بندی شده، وجود کدام ترکیب شیمیایی، نشان‌دهنده آلودگی شدید میکروبی آن است؟

- | | |
|--------------|-----------------|
| (۱) کاداورین | (۲) دی‌استیل |
| (۳) هیستامین | (۴) اسید لاکتیک |

-۷ شایع‌ترین عامل تولید بادکردگی زودهنگام در طی چند روز نخست رسیدن پنیر، کدام دسته از میکرووارگانیسم‌ها هستند؟

- | | |
|-------------------|----------------|
| (۱) مخمرها | (۲) باسیلوس‌ها |
| (۳) کلستریدیوم‌ها | (۴) کلی‌فرم‌ها |

-۸ به منظور تهیه ادم با آزمایش الكل، از کدام بخش لاشه دام استفاده می‌شود؟

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| (۱) عضلات بین‌دنده‌ای | (۲) چربی مغز استخوان بلند |
| (۳) چربی مزانتر | (۴) تاندون عضلات |

-۹ تست Fouchets، برای تشخیص کدام حالت غیرطبیعی لашه به کار می‌رود؟

- | | |
|----------|--------------|
| (۱) ادم | (۲) ملانوز |
| (۳) زردی | (۴) استونومی |

-۱۰ برای اندازه‌گیری سریع رطوبت مواد غذایی پودری‌شکل، از کدام وسیله استفاده می‌شود؟

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| (۱) دماسنچ یا مخزن مرتبط | (۲) ترموکوپل |
| (۳) ترازوی اشعه مادون‌قرمز | (۴) دماسنچ جیوه‌ای |

- ۱۱ کدام یک از مراحل زیر، جزو مراحل اصلی کنترل کیفیت مواد غذایی نیست؟
- (۱) کنترل فرایند تولید
 - (۲) کنترل مواد اولیه
 - (۳) کنترل ضایعات
 - (۴) کنترل یا بازرسی فراورده نهایی
- ۱۲ به منظور تولید فراورده‌های غذایی در یک واحد صنعتی، به کدام یک از موارد زیر، نیاز نیست؟
- (۱) استقرار در شهرک‌های صنعتی
 - (۲) دستگاه‌ها و ماشین‌آلات
 - (۳) دستور ساخت یا فرمولاسیون
 - (۴) کارکنان تولید و ساختمان‌ها و فضای لازم
- ۱۳ به ترتیب، تفاوت در «میزان زمان ماندگاری»، «تردی» و «ظرفیت نگهداری» گوشت معمولی نسبت به گوشت (Pale Soft exudative) PSE چگونه است؟
- (۱) کمتر - بیشتر - بیشتر
 - (۲) بیشتر - کمتر - کمتر
 - (۳) بیشتر - کمتر - بیشتر
- ۱۴ ایجاد کدام ترکیب، سبب سبز رنگ شدن گوشت قرمز می‌شود؟
- (۱) سولفمبیو گلوبین
 - (۲) مت گلوبین
 - (۳) نیتروز میو گلوبین
 - (۴) اکسی میو گلوبین
- ۱۵ رنگ گوشت قرمز در کدام یک از انواع بسته‌بندی‌های زیر، به ارجوانی تغییر می‌یابد؟
- (۱) Peelable low oxygen
 - (۲) High Carbon dioxide
 - (۳) Vacum
 - (۴) High oxygen
- ۱۶ از کدام یک از ترکیبات زیر، می‌توان به عنوان افزایش‌دهنده طعم در تهییه سوسيس حرارت‌دیده استفاده نمود؟
- (۱) نیتریت‌ها
 - (۲) مالتودکسترن
 - (۳) ریبونوکلئوتیدها
 - (۴) دی‌گلیسریدها
- ۱۷ اندازه‌گیری میزان تری متیل‌آمین در کدام یک از ماهیان زیر، جهت تعیین فساد ارزشی ندارد؟
- (۱) سنگسر
 - (۲) شیرماهی
 - (۳) حلواسفید
 - (۴) قزل‌آلأ
- ۱۸ در صورت ایجاد فساد بدون گاز و ترش‌شدگی در قوطی کنسروی که به خوبی درزبندی شده است، کدام یک از میکرووارگانیسم‌های زیر می‌تواند عامل آن باشد؟
- (۱) اشرشیاکلی
 - (۲) باسیلوس کواگولانس
 - (۳) کلستریدوم ترموساکارولیتیکوم
 - (۴) سودوموناس فرازی
- ۱۹ در کدام یک از حالات زیر در بیماری سل، ضبط کامل لاشه گوشت انجام نمی‌شود؟
- (۱) سل استخوانی
 - (۲) سل محملی
 - (۳) سل مزمن موضعی
 - (۴) سل اگزوداتیو
- ۲۰ کدام یک از دسته‌بندی‌های زیر در خصوص آنزیم‌ها، براساس واکنشی که کاتالیز می‌نمایند، صحیح نیست؟
- (۱) لوسيفرازها
 - (۲) اکسیدازها
 - (۳) هیدرولازها
 - (۴) ترانسفرازها
- ۲۱ کدام یک از موارد زیر در زمینه انتخاب افراد ارزیاب، به درستی بیان نشده است؟
- (۱) ارزیاب باید از سلامت جسمی و روحی خوبی برخوردار باشد و حواس پنج گانه طبیعی داشته باشد.
 - (۲) در ضمن ارزیابی پیش از آزمون، حداقل باید به مدت ۱۵ ساعت از خوردن و آشامیدن پرهیز کند.
 - (۳) نباید هیچ‌گونه عادت یا پیش داوری نسبت به غذاهای مورد ارزیابی داشته باشد.
 - (۴) در ضمن ارزیابی نباید از داروهای درمانی و غیردرمانی استفاده کند.

- ۲۲ کدام‌یک از روش‌های شیمیایی زیر، به عنوان تشخیص آلودگی غلات یا حبوبات به آفات انباری مورداستفاده قرار می‌گیرد؟

- (۱) اگر غلات و حبوبات در محلول سولفات مس شناور شوند، دانه‌های حشره‌زده به سطح می‌آیند.
- (۲) اگر غلات و حبوبات موردنظر در آب و روغن شناور شوند، لارو و نوزاد حشرات به سطح می‌آیند.
- (۳) اگر اندکی از غلات یا حبوبات در محلول نیترات نقره شناور شوند، دانه‌های حشره‌زده به سطح می‌آیند.
- (۴) اگر غلات و حبوبات در محلول سیلیکات سدیم و پرمanganات پتاسیم شناور شوند، دانه‌های حشره‌زده به سطح می‌آیند.

- ۲۳ به کدام‌یک از موارد زیر، هم کپک ماشین‌آلات و هم کپک شیر گفته می‌شود؟

- (۱) تامیندیوم الگانس
- (۲) رایزوپوس استولونیفر
- (۳) ژئوتريکوم کاندیدوم
- (۴) کلادوسپوریوم هرباروم

- ۲۴ از لوکونوستوک مزونتروئیدس، به عنوان شاخص کنترل کیفیت کدام محصول استفاده می‌شود؟

- (۱) شکر (در حین تصفیه)
- (۲) خمیر نان
- (۳) کره
- (۴) شربت سیب تازه

- ۲۵ برای نمونه‌برداری از محصولات غیریکنواخت، از کدام نوع نمونه‌برداری استفاده می‌شود؟

- (۱) تصادفی
- (۲) سهمیه‌ای
- (۳) خوش‌های
- (۴) صدرصد

- ۲۶ حضور کدام آنزیم در عمل پاستوریزاسیون شیر، نشان‌دهنده عدم کفاایت فرایند حرارتی است؟

- (۱) اکسیدوردوکتاز
- (۲) لیپاز قلیایی
- (۳) پروتئاز قلیایی
- (۴) فسفاتاز قلیایی

- ۲۷ مهم‌ترین ترکیب آنتی‌اکسیدان طبیعی، کدام است؟

- (۱) توکوفرول
- (۲) اسید فرولیک
- (۳) اسید کافئیک
- (۴) سرامول

- ۲۸ کدام‌یک از مراحل زیر، در سیستم شست‌وشوی درجا در خط تولید حاوی سطوح گرم وجود ندارد؟

- (۱) آب‌شویی
- (۲) شست‌وشو با اسید
- (۳) شست‌وشو با سود
- (۴) خنک کردن تدریجی با آب سرد

- ۲۹ در صورتی که دامی ۸ ساعت قبل از کشتار توسط سگ هارگزیده شده باشد، نحوه قضاوت شما چیست؟

- (۱) ضبط محل گزش و بافت‌های اطراف و اجازه مصرف لشه
- (۲) تزریق واکسن هاری و استفاده از کل بافت
- (۳) ضبط موقت و آزمایش تکمیلی
- (۴) معده‌سازی لشه

- ۳۰ عبارت زیر، تعریف کدام‌یک از موارد زیر می‌باشد؟

«زمان لازم (برحسب دقیقه) در فرایندهای حرارتی که در ۲۵۰ درجه فارنهایت برای از بین بردن اسپورها یا سلول‌های رویشی یک ارگانیسم خاص به کار برد می‌شود.»

- (۱) D ۱۲ Z
- (۲) ارزش D
- (۳) F ارزش
- (۴) ارزش D

- ۳۱ مهم‌ترین اسید آمینه‌ای که در واکنش میلارد شرکت می‌کند، کدام است؟

- (۱) والین
- (۲) ایزولوسین
- (۳) متیونین
- (۴) لیزین

- ۳۲- کدام ترکیب شیمیایی، درون پنبه‌دانه وجود دارد و در طی عملیات روغن کشی، ۹۰٪ آن وارد کنجاله می‌شود؟

(۲) گوسپیول

(۴) عامل بیماری فاویسم

(۱) سیانوژن

(۳) گواتروژن

- ۳۳- کدام مورد، جزو اهداف استاندارد کردن مواد غذایی نیست؟

- (۱) تأمین سلامت مصرف‌کننده
 (۲) آسان کردن مبادلات داخلی و خارجی
 (۴) افزایش دانش فنی در تولید مواد غذایی
 (۳) حفظ منافع اقتصادی تولیدکننده

- ۳۴- برای ارزیابی مواد غذایی توسط کودکان، بیشتر از کدام مقیاس استفاده می‌شود؟

(۱) تصویری صورت یا تبسمی

(۲) رتبه‌بندی ترسیمی

(۴) فاصله‌ای لذت

(۳) ۹ نقطه‌ای لذت

- ۳۵- کدام مورد زیر، جزو شرایط لازم برای استفاده از مواد افزودنی در صنایع غذایی نیست؟

- (۱) باعث بهبود حالت ظاهری مواد غذایی شده و پوششی برای مخفی کردن عیب نیاشد.
 (۲) مقدار ماده افزودنی و درجه خلوص آن، نیازی به استاندارد مشخص ندارد.
 (۳) به عنوان نگهدارنده، بتواند مانع فساد و ضایعات مواد غذایی شود.
 (۴) موجب افزایش کیفیت و ارزش غذایی فراورده شود.

- ۳۶- کدام قند، به صورت آزاد در طبیعت یافت نمی‌شود و در ساختمان بافت‌های عصبی شرکت می‌کند؟

(۱) فروکتوز

(۲) گلیکولاكتان

(۴) گالاکتوز یا قند مغز

(۳) گلوکز یا قند مغز

- ۳۷- اثر ضربه بر فرایند فساد مواد غذایی، چگونه است؟

- (۱) پاره شدن سلول و خروج مواد داخل سلول و فساد سریع مواد غذایی
 (۲) پاره شدن سلول و ورود آلوگی به آن و لهیدگی و فساد
 (۳) پاره شدن سلول و حضور موجودات در بافت و فساد آن
 (۴) لهیدگی در سطح ماده غذایی و به دنبال آن فساد

- ۳۸- اگر در غذایی ۱۵ گرم چربی، ۶ گرم پروتئین و ۲۳ گرم کربوهیدرات وجود داشته باشد، مقدار انرژی حاصل از این غذا، چند کالری است؟

(۱) ۹۲

(۲) ۲۰۴

(۳) ۲۰۶

www.hcioe.org

(۴) ۲۱۶

- ۳۹- گروه‌های «نان و غلات» و «میوه‌ها»، به ترتیب نیاز بدن به کدام مواد را تأمین می‌کنند؟

- (۱) انرژی و برخی از مواد معدنی مانند آهن، روی و منیزیم - مواد معدنی مانند آهن، روی
 (۲) انرژی، ویتامین‌های نیاسین و تیامین - ویتامین، مواد معدنی و قندهای ساده
 (۳) ویتامین، مواد معدنی و فیبر - ویتامین و انرژی
 (۴) ویتامین و فیبر - انرژی، ویتامین و فیبر

- ۴۰- میوه‌هایی که در حین نگهداری، دارای افزایش شدت تنفس هستند و این پدیده کم‌وبیش، با تغییر رنگ، طعم، بو و بافت محصول همراه می‌باشد، چه نام دارند؟

(۱) گلخانه‌ای

(۲) کلیوکتریک

(۳) کلایمیتریک

(۴) کلایماکتریک

- ۴۱ کدام یک از موارد زیر در سفیده تخمرگ، باعث تأخیر در رشد عوامل میکروبی می‌شود؟

- (۱) مقدار زیاد ترکیبات نیتروژنی ساده
- (۲) موادی مثل آویدین که باعث رشد باکتری‌ها می‌شود.
- (۳) pH محیط که ممکن است در مدت نگهداری به ۶ تا ۷ برسد.
- (۴) لیزوزیم آنزیمی که دیواره سلولی باکتری گرم منفی را حل می‌کند.

- ۴۲ منظور از نسبت تنفسی یا (RQ) چیست؟

- (۱) نسبت وزنی میزان دی‌اکسیدکربن تولید شده یک محصول به مقدار اکسیژن جذب شده
- (۲) نسبت حجمی میزان دی‌اکسیدکربن تولید شده به مقدار اکسیژن جذب شده در زمان‌های متوالی
- (۳) نسبت حجمی میزان دی‌اکسیدکربن تولید شده یک محصول به مقدار اکسیژن جذب شده در یک زمان معین
- (۴) نسبت حجمی میزان اکسیژن جذب شده به میزان دی‌اکسیدکربن تولید شده یک محصول در یک زمان معین

- ۴۳ کدام یک از دماسنجهای زیر، تغییرات دما را در یک دوره چندروزه ثبت می‌کند؟

- (۱) ترموگراف
- (۲) ترمومتر
- (۳) ترموکوپل
- (۴) دماسنج عقرهای

- ۴۴ برای جلوگیری از ایجاد لکه‌های رنگی روی میوه، در طول مدت نگهداری در انبار، کدام ماده استفاده می‌شود؟

- (۱) برومین
- (۲) ذغال فعال
- (۳) هیدروکسید کلسیم
- (۴) دی‌فنیل آمین

- ۴۵ در نگهداری مواد غذایی در سرداب، میزان رطوبت نسبی و دمای مناسب، به ترتیب کدام است؟

- (۱) ۷۰٪ و ۳°C
- (۲) ۹۰٪ و ۴°C
- (۳) ۵۰٪ و ۵°C
- (۴) ۴۰٪ و ۷°C

- ۴۶ بالا بردن دما موجب کدام تغییرات زیر، در نگهداری میوه و سبزی در سردخانه‌های بالای صفر درجه سانتی‌گراد می‌شود؟

- (۱) تنفس کمتر - مصرف مواد غذایی - کاهش تولید آب - کاهش تولید CO_2
- (۲) تنفس بیشتر - مصرف مواد غذایی - تولید آب - تولید CO_2
- (۳) تنفس کمتر - کاهش تولید آب - افزایش تولید CO_2
- (۴) تنفس کمتر - تولید O_2 - تولید آب

www.hcioe.org

- ۴۷ مؤثرترین روش برای مبارزه با آفات انباری، کدام است؟

- (۱) بیولوژیکی
- (۲) فیزیکی
- (۳) مکانیکی
- (۴) شیمیایی

- ۴۸ با افزودن کدام یک از مواد زیر، بعد از پاستوریزه و هموژنیزه کردن، می‌توان جدا شدن مواد جامد شیر منجمد را بعد از انجماد زدایی کاهش داد؟

- (۱) اسید استیک
- (۲) اسید کلریدریک
- (۳) اسید سولفوریک
- (۴) اسید سیتریک

- ۴۹ امولسیفایر مناسب برای استفاده در فراورده‌های گوشتی حرارت‌دیده دارای HLB، کدام است؟

- (۱) ۲۰
- (۲) ۱۴
- (۳) ۸
- (۴) ۲

-۵۰ در رابطه با اثر ضدمیکروبی ادویه‌جات، کدام گروه زیر، مقاوم‌تر هستند؟

- (۱) باکتری‌های گرم مثبت
- (۲) کپک‌ها
- (۳) باکتری‌های گرم منفی

-۵۱ به کدام‌یک از کپک‌های زیر، کپک نان نیز گفته می‌شود؟

- (۱) ژئوتریکوم کاندیدوم
- (۲) تامنیدیوم الگانس
- (۳) کلادوسپوریوم هرباروم
- (۴) ریزوپوس استولونیفر

-۵۲ در تولید فراورده‌هایی مانند کنسرو لوبیاسیز، چنانچه سختی آب از حد مطلوب کمتر باشد، کدام مشکل ایجاد می‌شود و برای رفع آن، چه باید کرد؟

- (۱) نرم شدن بیش از حد بهویژه پوسته فراورده – منیزیم به آب اضافه کرد.
- (۲) نرم شدن بیش از حد پوسته فراورده – کلرید روی و پرمنگنات اضافه کرد.
- (۳) سفت شدن بیش از حد پوسته فراورده – به صورت دستی یون کلسیم اضافه کرد.
- (۴) نرم شدن بیش از حد، بهویژه پوسته فراورده – به صورت دستی یون کلسیم به آب اضافه کرد.

-۵۳ از فوستوکسین، برای حشره‌زدایی کدام مواد غذایی استفاده می‌شود؟

- (۱) مواد غذایی خشک مانند غلات، جبوبات، میوه‌های خشک و انواع بذر
- (۲) گوشت‌های موجود در کشتارگاه‌های صنعتی
- (۳) مواد غذایی تازه مانند میوه و سبزیجات
- (۴) چغندرقند، انبارهای نگهداری روغن

-۵۴ کدام مورد، در طراحی دستگاه‌ها و ماشین آلات صنایع غذایی، از نظر بهداشتی مناسب نمی‌باشد؟

- (۱) مس
- (۲) نیکل
- (۳) سرب
- (۴) تیتانیوم

-۵۵ کدام‌یک از باکتری‌های زیر، در تمام اندام‌های پرنده‌گان وجود دارد و رشد و نمو می‌کند؟

- (۱) سالمونلا تایفی میوریوم
- (۲) استافیلوکوک طلایی
- (۳) استافیلوکوکوس اپیدرمایدیس
- (۴) سالمونلا پولرم

-۵۶ ماهیان سالمون و هوور مسقطی، به ترتیب جزو کدام دسته از ماهیان محسوب می‌شوند؟

- (۱) کم چرب - نیمه چرب
- (۲) چرب - چرب
- (۳) کم چرب - کم چرب
- (۴) نیمه چرب - نیمه چرب

-۵۷ ترکیب اصلی ضدمیکروبی کدام‌یک از گیاهان زیر، تیمول است؟

- (۱) میخک و مریم گلی
- (۲) پونه کوهی و مریم گلی
- (۳) میخک و دارچین
- (۴) پونه کوهی و دارچین

-۵۸ در صورت مشاهده یک عدد دانه سل ارزنی و یک کیست هیداتید بر روی کبد گاو در لاشه گوشت، نحوه قضاوت چیست؟

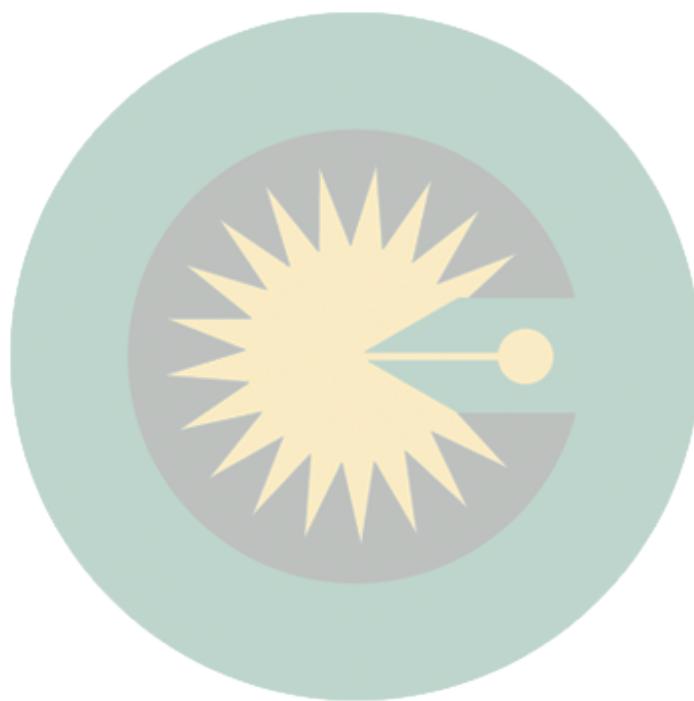
- (۱) ضبط لاشه و اندرونیه
- (۲) ضبط کبد و اجازه مصرف لاشه
- (۳) اجازه مصرف لاشه و اندرونیه
- (۴) ضبط لاشه و اجازه مصرف لاشه

-۵۹ کدام‌یک از عوامل انتخابی زیر، در آگار **Baird Parker** مورد استفاده قرار نمی‌گیرد؟

- (۱) تلوریت پتابسیم
- (۲) سدیم آزاد
- (۳) سدیم کلراید
- (۴) املاح صفوایی

۶۰- معمول ترین عامل آلودگی در دانه کفیر چیست؟

- (۱) اشرشیاکلی
- (۲) ژئوتربیکوم کاندیدوم
- (۳) سودوموناس فراژی



www.hcioe.org

کلید سوالات آزمون کارشناسی رسمی دادگستری سال ۱۳۹۵

مواد غذایی و مسمومیت‌های ناشی از آن

شماره سوال	گزینه صحیح	شماره سوال	گزینه صحیح
۱	۱	۳۱	۴
۲	۲	۳۲	۲
۳	۲	۳۳	۳
۴	۴	۳۴	۱
۵	۳	۳۵	۲
۶	۱	۳۶	۴
۷	۴	۳۷	۱
۸	۲	۳۸	۳
۹	۳	۳۹	۲
۱۰	۳	۴۰	۳
۱۱	۴	۴۱	۴
۱۲	۱	۴۲	۳
۱۳	۲	۴۳	۱
۱۴	۱	۴۴	۴
۱۵	۴	۴۵	۱
۱۶	۳	۴۶	۲
۱۷	۴	۴۷	۴
۱۸	۲	۴۸	۳
۱۹	۳	۴۹	۳
۲۰	۱	۵۰	۱
۲۱	۲	۵۱	۴
۲۲	۳	۵۲	۴
۲۳	۳	۵۳	۱
۲۴	۱	۵۴	۳
۲۵	۲	۵۵	۴
۲۶	۴	۵۶	۲
۲۷	۱	۵۷	۲
۲۸	۲	۵۸	۱
۲۹	۱	۵۹	۴
۳۰	۳	۶۰	۲