

معین

الابد کرا... تطمئن القلوب

عصر پنجشنبه

۸۹/۳/۲۷

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت آموزشی

دبیر خانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

سال تحصیلی ۹۰-۸۹

تعداد سوالات: ۱۶۰

(زمان: ۱۶۰ دقیقه)

تعداد صفحات: ۲۷

مشخصات داوطلب

نام: .....

نام خانوادگی: .....

شماره داوطلبی: .....

داوطلب عزیز لطفاً قبل از شروع پاسخ گویی، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت هر گونه اشکال به مسئولین جلسه اطلاع دهید.

مرکز سنجش آموزش پزشکی

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

میکروبیولوژی مواد غذایی

سؤال ۱ - علت مرگ میکروارگانیسم ها در اثر تابش اشعه UV کدام گزینه زیر است؟

الف) آسیب به دیواره سلولی

ب) آسیب به واکنش های تنفسی سلولی

ج) تشکیل زنجیره های دیمری کووالانته بین بازهای تیمین مجاور در DNA

د) تشکیل زنجیره های دیمری کووالانته بین گوانین مجاور در DNA

سؤال ۲ - کدامیک از پروتئین های زیر به دنبال قرار گرفتن میکروارگانیسم ها در معرض دماهای بالا تولید می شوند و آنها را در تقابل اثرات کشنده حرارت محافظت می کنند؟

الف) فیتوالکسینها Phytalexins

ب) چاپرونها Chaperones

ج) فاکتور سیگما 43

د) اووگلاو پروتئین

سؤال ۳ - کدامیک از سموم قارچی زیر از دسته مایکوتوکسینهای متعلق به جنس آسپرژیلوس نمی باشد؟

الف) Aflatoxin B<sub>1</sub>

ب) Patulin

ج) Ochratoxins

د) Sterigmatocystin

سؤال ۴ - کدامیک از قارچهای زیر باعث تهاجم وسیع به میوه توت فرنگی و ایجاد رنگ دودی در سطح میوه می شود؟

الف) پنی سیلیوم و روکوسوم

ب) آسپرژیلوس نومیس

ج) فوزاریوم گرامیناروم

د) بوتریتیس سینرا

سؤال ۵ - کدامیک از روش های شمارش میکروارگانیسم ها در مواد غذایی حساسیت بیشتری در شمارش تعداد بسیار کم میکروارگانیسم ها در غذا دارند؟

الف) MPN

ب) Direct microscopy

ج) Pour plate

د) Spread plate

سؤال ۶ - اغلب موارد بوتولیسم در انسان در اثر کدامیک از توکسین های کلستریدیوم بوتولینوم ایجاد می گردد؟

الف) A, B, G

ب) B, C, D

ج) A, B, E

د) B, F, G

سؤال ۷- آزمون حلقه ای (Ring test) جهت تشخیص سرولوژیکی کدام میکروارگانیسم در شیر بکار می رود؟

الف) یرسینیا      ب) لیستریا

ج) سالمونلا      د) بروسلا

سؤال ۸- کدام گزینه معمولاً باعث پدیده Bitty cream در شیر می شود؟

الف) فعالیت آنزیم لیپاز لیستریا مونوسیٹورنز      ب) فعالیت آنزیم لسیٹیناز با سیلوس سرئوس

ج) فعالیت آنزیم فتلان سالمونلا انتریتیدیس      د) فعالیت آنزیم پراکسیداز کمپیلوباکتر ججونی

سؤال ۹- کدامیک از عوامل زیر در رشد میکروارگانیسم ها در درجه حرارتهای پایین نقش دارند؟

الف) افزایش میزان اسیدهای چرب غیر اشباع در چربی های غشایی

ب) افزایش میزان اسیدهای چرب اشباع در چربیهای غشایی

ج) افزایش نقطه ذوب غشاء سلولی

د) کاهش پروتئین هایی مانند چابرون ها در غشاء سلولی

سؤال ۱۰- اگر فرض نمائیم تعداد اولیه یک باکتری اولیه بیماریزا  $200 \text{ CFU/ml}$  در ماده غذایی باشد و در درجه حرارت مناسب در هر ۲۰ دقیقه تقسیم شوند، بعد از مدت ۲ ساعت جمعیت باکتری بیماریزا چقدر خواهد شد؟

الف)  $1.2 \times 10^2 \text{ CFU/ml}$       ب)  $2^6 \text{ CFU/ml}$

ج)  $3.2 \times 10^2 \text{ CFU/ml}$       د)  $128 \times 10^2 \text{ CFU/ml}$

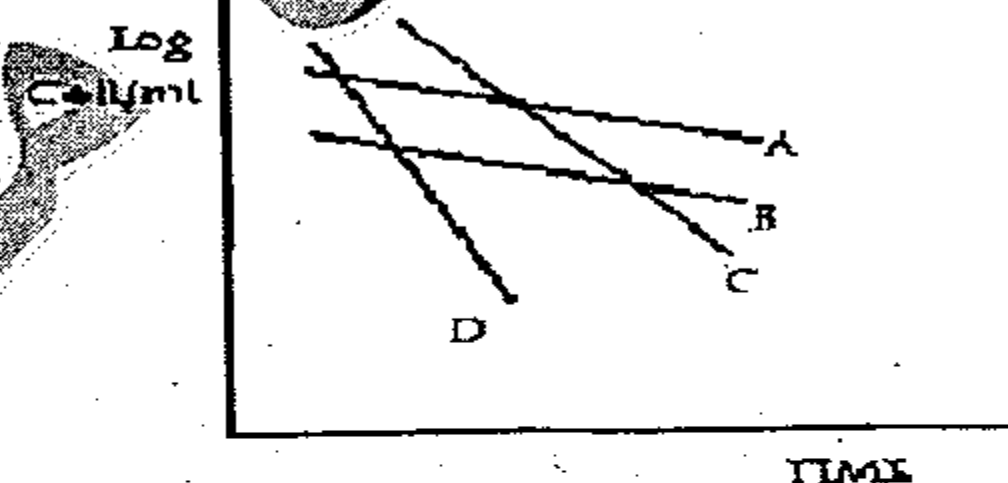
سؤال ۱۱- در نمودار مقابل (منحنی مرگ) کدامیک از میکروارگانیسم ها نسبت به حرارت حساس تر است؟

الف) A

ب) B

ج) C

د) D



سؤال ۱۲ - کدامیک از گونه های لیستریا عامل شایع لیستریوز ناشی مصرف مواد غذایی آلوده است؟

الف) لیستریا گرای *L. grayi*      ب) لیستریا مونوسیتوژنز *L. monocytogenes*

ج) لیستریا انوکوا *L. innocua*      د) لیستریا سلیگیری *L. seeligeri*

سؤال ۱۳ - کدامیک عامل ایجاد Black spot در سطح گوشت می باشد؟

الف) کلادوسپوریوم هرباروم      ب) اسپوروتریکوم هرباروم

ج) کلاسپوریوم تریکوم      د) پنی سیلیوم اکسپانسوم

سؤال ۱۴ - شایعترین بیماری ویروسی با منشأ غذایی کدام گزینه است؟

الف) هپاتیت عفونی A      ب) HIV

ج) نیوکاسل      د) آنفلانزا

سؤال ۱۵ - عامل مسمومیت ناشی از استافیلوکوکوس ازئوس کدام گزینه است؟

الف) افلاتوکسین      ب) اگزوتوکسین

ج) اندوتوکسین      د) نفروتوکسین

سؤال ۱۶ - کدامیک عامل بیماری قانقاریای گازی و مسمومیت غذایی است؟

الف) *Cl. botulinum*      ب) *Cl. butyricum*

ج) *Cl. perfringens*      د) *Cl. sporogenes*

سؤال ۱۷ - کدام گزینه بیان کننده نقش آنزیم Taq polymerase در واکنش زنجیره ای PCR می باشد؟

الف) هیبریداسیون DNA      ب) نشاندار کردن DNA

ج) دناتوره کردن DNA      د) گسترش آغاز گر

سؤال ۱۸ - کدامیک از خصوصیات زیر جزء صفات مشترک لاکتیک اسید باکتری ها (LAB) می باشند؟

الف) اکسیداز مثبت هستند      ب) دارای پورفرین هستند

ج) اسپورزا هستند      د) فاقد سیتوکروم هستند

سؤال ۱۹ - دمای مطلوب رشد کدامیک از میکروارگانیسم های بیماریزا بالاتر است؟

الف) لیستریا مونوسیتوزنز  
ب) استافیلوکوکوس ارئوس

ج) برسینیا انتروکولیتیکا  
د) کامپیلوباکتر ججونی

سؤال ۲۰ - کدام بخش از دستگاه گوارش معمولاً تروفوزونیت زیاردیا لامبلیا آزاد می شود؟

الف) معده  
ب) دوازدهه

ج) انتهای روده کوچک  
د) روده بزرگ

سؤال ۲۱ - کدامیک از موارد زیر علت اصلی بیماری زایی آنروموناس هیدروفیلا (Aeromonas hydrophila) است؟

الف) ایجاد سپتی سمی  
ب) ترشح انتروتوکسین های مختلف

ج) تهاجم به دیواره روده  
د) ترشح توکسین در ماده غذایی

سؤال ۲۲ - کدامیک از میکروارگانیسم های زیر میزان نمک و pH بالاتری را تحمل می کنند؟

الف) کامپیلوباکتر  
ب) لیستریا

ج) ویبرو  
د) سالمونلا

سؤال ۲۳ - کدامیک مربوط به مکانیسم عمل توکسین مقاوم به حرارت اشرشیا کلی است؟

الف) تحریک تولید cAMP  
ب) کاهش تولید cAMP

ج) تحریک تولید cGMP  
د) کاهش تولید cGMP

سؤال ۲۴ - کدام گزینه در مورد نحوه زندگی لیستریا مونوسیتوزنز صحیح است؟

الف) باکتری پاتوژن اختیاری داخل سلولی است  
ب) باکتری پاتوژن اجباری داخل سلولی است

ج) باکتری پاتوژن اختیاری خارج سلولی است  
د) باکتری پاتوژن بی هوازی اجباری است

سؤال ۲۵ - کدامیک از دلایل مقاومت دیواره سلولی مایکوباکتریوم پاراتوبرکلوزیس در برابر تجزیه آنزیمی لیزوزومی فاکوسیت ها است؟

الف) دیواره هیدروفوب و مومی  
ب) دیواره هیدروفیل و مومی

ج) وجود مواد کپسولی  
د) وجود مقادیر زیاد اسید تکوئیک

سؤال ۲۶ - کدامیک از سالمونلاهای زیر غیر متحرک هستند؟

الف) S. muchen

ب) S. seftenberg

ج) S. pullorum

د) S. virchow

سؤال ۲۷ - ژن های چسبندگی به سلول های مخاطی روده و قدرت تهاجمی باکتری یرسینیا انتروکولیتیکا به ترتیب در کدام قسمت ژنتیکی باکتری قرار دارند؟

الف) کروموزوم ، کروموزوم

ب) پلاسمید ، کروموزوم

ج) کروموزوم ، پلاسمید

د) پلاسمید ، پلاسمید

سؤال ۲۸ - کدامیک محل اثر اپوکسید افلاتوکسین B<sub>1</sub> است؟

الف) دنباله سیتوزین مولکول RNA

ب) دنباله سیتوزین مولکول DNA

ج) دنباله گوانین مولکول RNA

د) دنباله گوانین مولکول DNA

سؤال ۲۹ - کدامیک از سموم قارچی زیر عامل مسمومیت کودو (Kodo poisoning) است؟

الف) اکراتوکسین

ب) اسید سیکلو پيازونیک

ج) فومونیسین

د) سیتزینین

سؤال ۳۰ - کدامیک از مشخصات زیر مربوط به پریون های قابل انتقال از طریق غذایی باشد؟

الف) قابل رویت توسط میکروسکوپ الکترونی است.

ب) قابل کشت در محیط کشت و یا کشت سلولی است.

ج) موجب تحریک ترشح آنتی بادی های خاص در میزبان نمی گردد.

د) به مواد شیمیایی نظیر فرمالین مقاوم نمی باشد.

### اصول نگهداری مواد غذایی

سؤال ۳۱ - در صورتیکه مصرف نیترات و یا نیتريت در تولید فرآوردهای گوشتی بیش از میزان استاندارد باشد منجر به تولید چه مادهای خواهد شد؟

الف) نیتروزو میوگلوبین

ب) نیترو میوکروموژن

ج) نیتروزو تیولن

د) نیتروزو هموگلوبین



سؤال ۳۲ - علت سوختگی در اثر انجماد مواد غذایی چیست؟

- (الف) خروج آب از بافت‌های مواد غذایی  
(ب) خروج هوا از بافت‌های مواد غذایی  
(ج) پرشدن منافذ توسط آب  
(د) بالا رفتن میزان آب فعال ( $a_w$ )

سؤال ۳۳ - کدام فرایند نگهداری کمترین دوز مورد نیاز از اشعه یونیزه کننده را لازم دارد؟

- (الف) انگل زدایی از گوشت  
(ب) جلوگیری از جوانه زدن  
(ج) افزایش عمر نگهداری گوشت مرغ  
(د) استریلیزاسیون ادویه‌ها

سؤال ۳۴ - اثر نامطلوب نمک‌های کلسیم و منیزیم به صورت ناخالصی همراه با نمک در جریان شور کردن ماهی کدام است؟

- (الف) نفوذ کلرید سدیم را به درون بافت ماهی افزایش می‌دهد  
(ب) موجب کاهش تجزیه پروتئین‌ها می‌گردد  
(ج) باعث نرمی و تیره شدن رنگ ماهی می‌شود  
(د) باعث افت یا کاهش وزن محصول می‌شود

سؤال ۳۵ - عوامل فساد میکروبی اولیه لاشه‌ها در سردخانه بالای صفر درجه سانتیگراد کدامند؟

- (الف) Moraxella- Pseudomonas- Acinetobacter  
(ب) Bacillus- Lactobacillus- Acinetobacter  
(ج) Molds- Bacillus- Micrococcus  
(د) Enterobacteriaceae- Lactobacillus- Micrococcus

سؤال ۳۶ - علت غالب بودن فساد میوه‌ها در اثر کپک‌ها کدام است؟

- (الف) دارا بودن pH پایین و Eh بالا  
(ب) دارا بودن pH بالا و Eh پایین  
(ج) دارا بودن pH بالا و Eh بالا  
(د) دارا بودن pH پایین و Eh پایین

سؤال ۳۷ - عامل ضد میکروبی و بازدارنده طبیعی در شیر تازه کدام است؟

- (الف) لاکتین و فاکتور آنتی کلی فرم  
(ب) لاکتین و اسید لاکتیک  
(ج) اسید بنزوئیک و لیزوزیم  
(د) اسید لاکتیک و آویدین

سؤال ۳۸ - کدامیک از شرایط زیر سبب گرم‌زدگی (Scald) یا قهوه‌ای شدن میوه سیب نمی‌گردد؟

- (الف) افزایش درجه حرارت داخل سردخانه  
(ب) تهویه نامناسب داخل سردخانه  
(ج) انبار کردن میوه خیلی سبز  
(د) کاهش مواد قرار در داخل سردخانه



سؤال ۳۹ - شایعترین قارچهایی که بر روی انجیر نگهداری شده در سردخانه ظاهر میشود کدامند؟

الف) پنی سیلیوم و آسپرژیلوس  
ب) آسپرژیلوس و آلترناریا

ج) فوزاریوم و آلترناریا  
د) موکور و رایزوپوس

سؤال ۴۰ - کدامیک در باره سرعت سرد شدن و انجماد مواد غذایی صحیح می باشد؟

الف) چربی و هوای محبوس در مواد غذایی سرعت سرد شدن و انجماد را افزایش می دهد

ب) کاهش تماس بین ماده غذایی در سطح سرمازا سبب زیاد شدن سرعت انجماد می گردد

ج) افزایش ظرفیت حرارتی ماده سرمازا باعث افزایش سرعت انجماد می شود

د) ضخیم بودن قطعه محصول یا بسته آن سرعت انجماد را افزایش می دهد

سؤال ۴۱ - بر طبق استاندارد ایران مدت نگهداری گوشت منجمد گاو در دمای ۱۸- سانتی گراد حداکثر چند ماه می باشد؟

الف) ۶-۳ ماه  
ب) ۹-۶ ماه

ج) ۱۲-۹ ماه  
د) ۱۸-۱۵ ماه

سؤال ۴۲ - گوشت کدام یک از ماهیان زیر دارای عمر نگهداری نسبتاً طولانی تری در شرایط انجماد می باشد؟

الف) سالمون  
ب) تن

ج) کاد  
د) ماکرل

سؤال ۴۳ - ایجاد ملانوز (لکه سیاه) روی میگوی نگهداری شده در حرارت معمولی در اثر فعالیت کدام آنزیم می باشد؟

الف) تیروزیناز  
ب) ریبونوکلائاز

ج) فسفاتاز  
د) هیالورونیداز

سؤال ۴۴ - علت کاهش کیفیت ماهی منجمد در زمان نگهداری چیست؟

الف) افزایش یافتن قابلیت حل پروتئین ها و قدرت جذب آب پروتئین ها

ب) افزایش یافتن قدرت جذب آب پروتئین ها و کاهش یافتن قابلیت حل پروتئین ها

ج) افزایش یافتن قابلیت حل پروتئین ها و کاهش یافتن قدرت جذب آب پروتئین ها

د) کاهش یافتن قابلیت حل پروتئین ها و قدرت جذب آب پروتئین ها



سؤال ۴۵ - مشخصه مواد بسته بندی سلوفان و پلی اتیلن در قابلیت نفوذ نسبت به بخار آب به ترتیب چگونه است؟

الف) کم - زیاد  
ب) زیاد - کم

ج) کم - کم  
د) زیاد - زیاد

سؤال ۴۶ - بهترین درجه حرارت برای نگهداری موز در سرما کدام است؟

الف) ۱-۲ درجه سانتی گراد  
ب) ۸-۴ درجه سانتی گراد

ج) ۱۰-۱۲ درجه سانتی گراد  
د) ۱۸-۱۴ درجه سانتی گراد

سؤال ۴۷ - یکی از اهداف بکارگیری عمل Blanching در مورد میوه ها و سبزی ها چیست؟

الف) فعال کردن اکثر آنزیمهای گیاهی

ب) جلوگیری از نرم شدن سبزی ها

ج) کاهش رنگ سبزی هایی مانند نخود فرنگی و اسفناج

د) حذف کردن هوای محبوس در بافت گیاهی

سؤال ۴۸ - از جمله مزایای عمده استفاده از ازلت مایع در انجماد مواد غذایی چیست؟

الف) میزان خشک شدن سطحی مواد غذایی را افزایش می دهد

ب) میزان ضایعات تراوش آب در هنگام خروج از حالت انجماد را افزایش می دهد

ج) میزان خشک شدن سطحی مواد غذایی و میزان ضایعات تراوش آب در حالت خروج از حالت انجماد را کاهش می دهد

د) میزان خشک شدن سطحی مواد غذایی و میزان ضایعات تراوش آب در حالت خروج از حالت انجماد را افزایش می دهد

سؤال ۴۹ - اندازه گیری کیفیت ماهی منجمد از طریق کدام مورد زیر انجام می گیرد؟

الف) مشخص کردن میزان خونابه و تعیین نا محلول بودن پروتئین ها

ب) تعیین میزان محلولیت پروتئین ها و تعیین میزان نرمی عضلات

ج) تعیین میزان نا محلول بودن پروتئین ها و تعیین میزان نرمی عضلات

د) تعیین میزان محلولیت پروتئین ها و میزان خونابه

(الف) ايسيد يئزوئيک

(ب) اسید بوتیرک

ج ( اسید آسکوربک

(د) اسید پروپیونک

سؤال ۵۱ - کدامیک از افزودنی های زیر برای ممانعت از کلوخه شدن مواد غذایی پودری استفاده می شود؟

(الف) سیترات سدیم

(ب) سیلیکات کلسیم

(ج) کاراگینان

(د) سوریتوں

سؤال ۵۲- در صورتیکه گوشت بلافاصله پس از کشتار دام منجمد گردد چه اتفاقی در هنگام خروج از انجماد رخ می دهد؟

الف) سفتی گوشت و تولید میزان زیادی خونابه

ب) نرم شدن گوشت و تولید میزان زیادی خونابه

ج) سفتی گوشت و تولید میزان کمی خونابه

د) نرم شدن گوشت و تولید میزان کمی خونابه

سؤال ۵۳ - نگهداری و تقسیم گوشت گوسفند و گاو در سردخانه چگونه است ؟

(الف) گوشت گوسفند معمولاً به صورت لاشه کامل و گاوی به صورت نیم لاشه

ب) گوشت گوسفند معمولاً به صورت نیم لاشه و گاو به صورت لاشه کامل

ج) گوشت گوسفند و گاو هر دو بصورت لاشه کامل

د) گوشت گوسفند و گاو هر دو بصورت نیم لاشه

سؤال ۵۴- کدام ماده معمولاً برای گندزدایی لیمو و جلوگیری فساد قبل از نگهداری در سردخانه بکار می رود؟

(الف) بروماید

(ب) کر

(ج) بی فنیل

(د) یدوفور

سؤال ۵۵ - کدامیک از موارد زیر اثر نامطلوب آنزیم زدایی ناقص در مواد غذایی است؟

الف) ایجاد تغییرات ساختمانی در ماده غذایی و تماس بیشتر و آسانتر آنزیم و سوپسترا

ب) ایجاد اکسیداسیون مواد چرب موجود در ماده غذایی

ج) افزایش فعالیت آنزیم های موثر در ایجاد طعم و رنگ نامطلوب

د) افزایش فعالیت آبی ماده غذایی و کاهش زمان نگهداری آن

سؤال ۵۶ - درجه حرارت اوتکتیک چیست؟

الف) درجه حرارتی که در آن ماده غذایی شروع به انجماد می کند

ب) درجه حرارتی که در آن میزان یخ تشکیل شده و میزان عصاره منجمد نشده برابر است

ج) درجه حرارتی که در آن بین جزء خارج شده در محلول با عصاره منجمد نشده و یخ تشکیل شده تعادل بوجود می آید

د) درجه حرارتی که در آن تمام جزء خارج شده از محلول منجمد می شود

سؤال ۵۷ - از کدام ترکیب زیر برای استریل کردن مواد غذایی با رطوبت کم استفاده می شود؟

الف) نیترات سدیم

ب) اکسید اتیلن

ج) نیتریک اکساید

د) اتیلن بروماید

سؤال ۵۸ - کدامیک از اثرات زیر جزء آثار نامطلوب دود دادن گوشت می باشد؟

الف) تجزیه اسیدهای آمینه ضروری

ب) تجزیه اسیدهای چرب ضروری

ج) افزایش اکسیداسیون چربی

د) ایجاد طعم نامطلوب در ماده غذایی

سؤال ۵۹ - کدامیک از اثرات زیر مربوط به آسیب سرمایی گوچه فرنگی بدلیل نگهداری در زیر درجه حرارت بحرانی و بالاتر از نقطه انجماد می باشد؟

الف) نقاط فرو رفته در سطح گوچه فرنگی

ب) افزایش قندهای احیاء کننده در گوچه فرنگی

ج) نرمی و پوک شدن گوچه فرنگی

د) شیرین شدن گوچه فرنگی

سؤال ۶۰ - کدامیک از آثار منفی پرتودهی مواد غذایی با استفاده از اشعه گاما محسوب می شود؟

الف) پلیمریزاسیون و افزایش ویسکوزیته کربوهیدرات ها

ب) کاهش ارزش تغذیه ای کربوهیدراتها

ج) پلیمریزاسیون و افزایش ویسکوزیته چربیهای مایع

د) اتواکسیداسیون چربیها و تولید آلدئیدها و کتونها

## شیمی مواد غذایی

سؤال ۶۱- کدامیک از خصوصیات آب متصل (Bound Water) در مواد غذایی می باشد؟

الف) چگالی آن کم است

ب) تحت فشار نمی باشد

ج) در حرارت‌های معمول انجماد، منجمد نمی گردد

د) قادر به حل کردن نمک ها می باشد

سؤال ۶۲- کدام پدیده در مورد جمع شدن مایع در اطراف دسرهای ژلاتینی در هنگام نگهداری در یخچال است؟

الف) پدیده سینترسیس

ب) پدیده تشکیل ژل

ج) پدیده انعقاد

د) پدیده تنش

سؤال ۶۳- اساس روش‌های جداسازی پروتئین ها کدام می باشد؟

الف) اندازه و شکل مولکولها

ب) اندازه و بار الکتریکی مولکولها

ج) اندازه و جنس مولکولها

د) اندازه، شکل و بار الکتریکی مولکولها

سؤال ۶۴- خصوصیات ظاهری و رنگ یک امولسیون به چه چیزی بستگی دارد؟

الف) میزان آب موجود در آن

ب) اندازه و تعداد قطرات فاز پراکنده

ج) میزان محلول بودن ذرات تشکیل دهنده

د) میزان نامحلول بودن ذرات تشکیل دهنده

سؤال ۶۵- در چه صورت پایداری امولسیون در یک ماده غذایی بهتر تامین می شود؟

الف) با بزرگتر بودن اندازه قطرات فاز پراکنده

ب) با پائین بودن ویسکوزیته فاز پیوسته

ج) با هم اندازه بودن قطرات در فاز پراکنده

د) با نزدیک تر بودن دانسیته فاز پیوسته و فاز پراکنده

سؤال ۶۶- برای از بین بردن کف در تولید فراورده های غذایی از کدام ماده استفاده می شود؟

الف) پودرهای سلولزی

ب) دی متیل پلی سیلوکسان

ج) کازئینات سدیم

د) کربونیل آمید

سؤال ۶۷- کاملترین روش برای تعیین ترتیب قرار گرفتن اسیدهای آمینه کدام است؟

الف) Sanger reaction

ب) Edman degradation

ج) Ion axchange

د) Dialysis

سؤال ۶۸ - عمل دناتور و منعقد شدن کازئین در چه درجه حرارتی انجام می گیرد؟

الف) ۵۵-۸۵ درجه سانتیگراد      ب) ۱۰۵-۱۰۵ درجه سانتیگراد

ج) ۱۶۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد      د) ۲۱۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد

سؤال ۶۹ - کدام پروتئین تخم مرغ از عمل تریپسین جلوگیری می کند؟

الف) اوآلبومین      ب) اووموگلوکین

ج) کوناآلبومین      د) لیزوزیم

سؤال ۷۰ - کدام پروتئین تخم مرغ در تخم مرغ خشک شده ممکن است فعال بماند؟

الف) اووموگلوکین      ب) اوآلبومین

ج) کوناآلبومین      د) لیزوزیم

سؤال ۷۱ - برای بهبود کیفیت آرد و تولید نانی باکیفیت مناسب کدام ماده می تواند استفاده شود؟

الف) نیترات پتاسیم و یدید پتاسیم      ب) استات پتاسیم و نیترات سدیم

ج) برومید پتاسیم و یدید پتاسیم      د) نیتريت پتاسیم و سولفات پتاسیم

سؤال ۷۲ - کدامیک از اسیدهای آمینه زیر در گلوتن گندم بمقدار بسیار زیاد یافت می شود؟

الف) لیزین و تریپتوفان      ب) گلوتامین و آسپاراژین

ج) لیزین و گلوتامین      د) تریپتوفان و لوسین

سؤال ۷۳ - ایجاد پپتیدهای تلخ مزه موجود در پنیر چدار ناشی از هیدرولیز کدام پروتئین می باشد؟

الف) آلبومین      ب) آلفا-کازئین

ج) بتا-کازئین      د) لاکتوگلوبولین

سؤال ۷۴ - کدامیک از پروتئین های زیر جزء پروتئین های سارکوپلاسمی گوشت می باشد؟

الف) تروپومیوزین      ب) تروپونین

ج) میوزین      د) میوگلوبین

سؤال ۷۵ - به ترتیب میزان سهم تجزیه ATP و pH در کاهش توانایی جذب و نگهداری آب توسط گوشت چگونه است؟

ب)  $\frac{1}{3}$  و  $\frac{2}{3}$

الف)  $\frac{1}{3}$  و  $\frac{2}{3}$

د)  $\frac{1}{4}$  و  $\frac{3}{4}$

ج)  $\frac{1}{2}$  و  $\frac{1}{2}$

سؤال ۷۶ - شدت صدمات بافت های مواد غذایی نسبت به وجود مقادیر زیاد آب آزاد و مقادیر زیاد آب متصل هنگام خروج از انجماد به ترتیب چگونه است؟

ب) کم - زیاد

الف) زیاد - کم

د) کم - کم

ج) زیاد - زیاد

سؤال ۷۷ - مهمترین آنژی اکسیدان طبیعی که در حد وسیعی در مواد غذایی وجود دارد کدام است؟

ب) فلاونوئیدها

الف) توکوفرول

د) هیدروکینون

ج) بتاکاورتن

سؤال ۷۸ - کدامیک از موارد زیر صحیح می باشد؟

الف) واکس ها نسبت به روغنها و چربیها به شکل آسانتری صابونی می شوند

ب) واکس ها نسبت به روغنها و چربیها در مقابل اکسیداسیون حساس تر هستند

ج) واکس ها نسبت به روغنها و چربیها در مقابل اکسیداسیون مقاومتر هستند

د) مقاومت واکس ها نسبت به روغنها و چربیها در مقابل اکسیداسیون به یک اندازه می باشد

سؤال ۷۹ - میزان کارایی پروتئین (Protein Efficiency Ratio) کدام ماده غذایی بیشتر می باشد؟

ب) تخم مرغ

الف) گوشت گاو

د) گوشت ماهی

ج) شیر

سؤال ۸۰ - میزان آمادگی قندهای ساده برای شرکت در واکنش میلارد چگونه است؟

ب) ریبوز کمتر از آرابینوز

الف) فروکتوز بیشتر از ریبوز

د) گلوکز بیشتر از ریبوز

ج) گلوکز کمتر از فروکتوز





رشته: بهداشت و ایمنی مواد غذایی

## سؤالات آزمون ورودی کارشناسی ارشد سال تحصیلی ۹۰-۸۹

سؤال ۸۱- در یک سیستم غذایی کدام مورد به شکل موثری سبب افزایش ویسکوزیته می گردد؟

- (الف) وجود پروتئین های با قدرت جذب آب کم (ب) وجود پروتئین های با قدرت جذب آب بالا  
(ج) کوچک بودن اندازه ذرات پروتئین (د) تحت تاثیر قرار گرفتن نیروی برش (Shear Force)

سؤال ۸۲- میزان سرعت اکسیداسیون اسید استئاریک نسبت به اسید اولئیک چگونه است؟

- (الف) ۱۰ مرتبه کندتر می باشد (ب) ۲۰ مرتبه کندتر می باشد  
(ج) ۵۰ مرتبه کندتر می باشد (د) ۱۰۰ مرتبه کندتر می باشد

سؤال ۸۳- ژل تشکیل شده توسط کدامیک از مواد پروتئینی زیر در اثر حرارت مجدداً به سول تبدیل نمی شود؟

- (الف) اوآلبومین (ب) کازئین  
(ج) لاکتوگلوبولین (د) لاکتالبومین

سؤال ۸۴- طعم خاص لیمو (مرکبات) جزء چه گروهی از مواد شیمیایی بوده و چه نام دارد؟

- (الف) مونوترپن الکلی- تارنجین (ب) مونوترپن آلدئیدی- سیترال  
(ج) مونوترپن آلدئیدی- لیمونین (د) مونوترپن کتونی- لیمونین

سؤال ۸۵- رنگ لیک (Lake) چیست؟

- (الف) رنگهای نامحلول در آبی هستند که از طریق رسوب روی هیدروکسید آلومینیوم بصورت پودر محلول در آب در می آیند  
(ب) رنگهای محلول در آبی هستند که از طریق رسوب روی مواد آلی بصورت پودر نامحلول در آب در می آیند  
(ج) رنگهای نامحلول در آبی هستند که از طریق رسوب روی مواد آلی بصورت پودر محلول در آب در می آیند  
(د) رنگهای محلول در آبی هستند که از طریق رسوب روی هیدروکسید آلومینیوم بصورت نامحلول در آب در می آیند

سؤال ۸۶- رنگ تیره و سیاه در چای باعث تشکیل کدام ماده می باشد؟

- (الف) کلروفیلد (ب) تئوفیلین  
(ج) فئوفیتین (د) فیتول





سؤال ۸۷- میزان آمیلوز نشاسته چه تاثیری بر عمل ژلاتینی شدن آن دارد؟

(الف) هرچه میزان آمیلوز نشاسته بیشتر باشد عمل ژلاتینی شدن آسانتر انجام می گیرد

(ب) هرچه میزان آمیلوز نشاسته کمتر باشد عمل ژلاتینی شدن آن آسانتر انجام می گیرد

(ج) هرچه میزان آمیلوز نشاسته بیشتر باشد عمل ژلاتینی شدن در درجه حرارت‌های پائین تر انجام می گیرد

(د) میزان آمیلوز نشاسته تاثیری بر عمل ژلاتینی شدن ندارد

سؤال ۸۸- فشار آب موجود در ماده غذایی به چه چیزی بستگی دارد؟

(الف) میزان پروتئین های ماده غذایی

(ب) میزان pH ماده غذایی

(ج) غلظت نمک ها و قندهای موجود در ماده غذایی

(د) میزان چربی و فسفات ماده غذایی

سؤال ۸۹- میزان فعالیت آب در شیر خشک چقدر است؟

(الف) ۳ درصد

(ب) ۱۱ درصد

(ج) ۱۶ درصد

(د) ۵ درصد

سؤال ۹۰- کدامیک از موارد زیر درباره قند لاکتوز شیر صحیح می باشد؟

(الف) لاکتوز بصورت آلفا نسبت به نوع بتا از حلالیت کمتری برخوردار است

(ب) لاکتوز بصورت آلفا نسبت به نوع بتا از حلالیت بیشتری برخوردار است

(ج) میزان حلالیت لاکتوز آلفا و بتا به یک اندازه است

(د) لاکتوز شیر از مولکولهای گالاکتوز و فروکتوز تشکیل شده است

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

سؤال ۹۱- پدیده بادکردگی خیار شور به دلیل کدام گزینه زیر است؟

(الف) تنفس داخلی بافتها و تخمیر مالولاکتیک و تخمیر هتروفرمنتاتیو قندها

(ب) تنفس داخلی بافتها و تخمیر مالوبوتیریک و تخمیر هتروفرمنتاتیو قندها

(ج) تخمیر مالولاکتیک و تخمیر هموفرمنتاتیو قندها

(د) تخمیر مالوبوتیریک و تخمیر هموفرمنتاتیو قندها

سؤال ۹۲ - کدامیک از ترکیبات گوگرد دارای بیشترین اثر ضد عفونی کنندگی و میکروب کشی در مواد غذایی است؟

الف)  $\text{SO}_2$

ب)  $\text{HSO}_3^-$

ج)  $\text{H}_2\text{SO}_3$

د)  $\text{SO}_3$

سؤال ۹۳ - کدامیک از گزینه های زیر به حالتی از بادگیری قوطی کنسرو گفته می شود که یک انتهای آن صاف و انتهای دیگر قوطی متورم است و در صورت فشار دادن انتهای برآمده انتهای صاف بصورت متورم در می آید؟

الف) Soft Swell

ب) Springer

ج) Hard Swell

د) Flipper

سؤال ۹۴ - کدامیک از آزمون های زیر جهت اطمینان از پاستوریزاسیون شیر رایج تر است؟

الف) آزمون آمیلاز

ب) آزمون فسفاتاز

ج) آزمون کاتالاز

د) آزمون پراکسیداز

سؤال ۹۵ - مواد ضد میکروبی فازنولین (Phaseollin) و اولئوروپین (Oleuropein) به ترتیب در کدامیک از مواد زیر بیشتر یافت می شود؟

الف) پیاز و نخود

ب) شیر و فلفل

ج) زیتون سبز و نخود سبز

د) نخود سبز و زیتون سبز

سؤال ۹۶ - در انتخاب کدامیک از مواد نگهدارنده زیر باید به میزان مصرف روزانه (Daily intake) توجه نمود؟

الف) Lactic acid

ب) Sodium Benzoate

ج) Citric acid

د) Acetic acid

سؤال ۹۷ - مصرف کدامیک از دارو های زیر ممکن است باعث افزایش آب لاشه و تسریع در فساد گوشت شود؟

الف) تیرئوستاتیک

ب) کوکسیديواستاتیک

ج) آرام بخش ها

د) دی اتیل استیل بسترول

سؤال ۹۸- در طراحی مراکز تولید مواد غذایی کدامیک از موارد زیر صحیح نمی باشد؟

- الف) در طراحی خط تولید باید تماس بین مواد خام و فراوری شده به حداقل برسد
- ب) شیب زهکش های فاضلاب باید از طرف انتهای خط تولید بطرف ابتدا خط باشد
- ج) جریان هوا در داخل سالن تولید باید از ابتدای خط تولید بطرف انتهای خط باشد
- د) جریان هوا در داخل سالن تولید باید از انتهای خط تولید بطرف ابتدای خط باشد

سؤال ۹۹- کدامیک از روش های پیشگیری از ورود مخاطرات فیزیکی به مواد غذایی است؟

- الف) پاستوریزاسیون ، استریلیزاسیون ، بهداشت کارکنان
- ب) پرتو دهی ، گر زنی ، فیلتراسیون
- ج) حرارت دادن ، انجماد ، نگهدارنده
- د) عبور از صافی ، استفاده از آهن ربا ، الک کردن

سؤال ۱۰۰- کدامیک از گزینه ها در صنایع غذایی معمولاً CCP محسوب نمی شود؟

- الف) پاستوریزاسیون
- ب) بسته بندی مواد غذایی
- ج) پخت غذا
- د) دیفراست مواد غذایی

سؤال ۱۰۱- کدام گزینه از مراحل مقدماتی اجرای HACCP است؟

- الف) Conduct a hazard analysis
- ب) Establish critical limits
- ج) Establish monitoring procedures
- د) Assemble the HACCP team

سؤال ۱۰۲- کدامیک از عوامل باعث به وجود آمدن اپیدمی بیماری های ناشی از غذا نمی شود؟

- الف) نگهداری غذا در دمای محیطی به مدت طولانی
- ب) عدم رعایت بهداشت فردی در حین تهیه غذا
- ج) عدم استفاده از حرارت مناسب در دوباره گرم کردن غذا
- د) رشد ویروس ها در مواد غذایی نگهداری شده در محیط

سؤال ۱۰۳ - مسمومیت در اثر کدامیک از گزینه های زیر باعث تغییرات در اسکلت بصورت نرمی استخوان (osteomalacie) می شود؟

الف) کادمیوم      ب) سرب

ج) جیوه      د) آرسنیک

سؤال ۱۰۴ - کدامیک از موارد زیر در خصوص کاربرد Radappertization است؟

الف) اشعه دادن مواد غذایی برای از بین بردن حشرات و لاروها

ب) اشعه دادن مواد غذایی برای از بین بردن میکروارگانیسم های عامل عفونت و مسمومیت غذایی

ج) اشعه دادن مواد غذایی برای از بین بردن کلستریدیوم بوتولینوم و اسپور آن

د) اشعه دادن مواد غذایی برای از بین بردن عوامل فساد مواد غذایی

سؤال ۱۰۵ - علائم مسمومیت غذایی کدامیک از گزینه های زیر شامل استفراغ، یبوست، اشکال در بلع، دوبینی، خشک شدن دهان و اشکال در صحبت کردن است؟

الف) یرسینیا انتروکولیتیکا      ب) باسیلوس سرئوس

ج) کلستریدیوم بوتولینوم      د) کلستریدیوم پرفرنژنس

سؤال ۱۰۶ - مراحل تجزیه و تحلیل احتمال بروز خطر Risk Analysis به ترتیب عبارتند از:

الف) شناسایی خطر، ارزیابی میزان در معرض قرار گرفتن، توصیف خطر، توصیف احتمال بروز خطر

ب) توصیف خطر، توصیف احتمال بروز خطر، شناسایی خطر، ارزیابی میزان در معرض قرار گرفتن

ج) ارزیابی در معرض قرار گرفتن، توصیف احتمال بروز خطر، توصیف خطر، شناسایی خطر

د) توصیف احتمال بروز خطر، شناسایی خطر، توصیف خطر، ارزیابی میزان در معرض قرار گرفتن

سؤال ۱۰۷ - عامل ایجاد فساد گچی شدن نان (Chalky bread) کدام گزینه است؟

الف) Pichiu guilliermondii      ب) Sacharsmy copsisfblugera

ج) Geotrichum candidum      د) Zygosaccharayces bailii

سؤال ۱۰۸- کدامیک از دینوفلاژل های زیر منشاء مسمومیت سیگاترای است؟

الف) *Ptychodiscus brevis*

ب) *Dinophysis fortii*

ج) *Gonyaulox eatenella*

د) *Gumbierdiscus toxicus*

سؤال ۱۰۹- عامل ضد میکروبی در «سیر» چه نام دارد؟

الف) آلیسین *Allicin*

ب) ایگنول *Eugenol*

ج) تیمول *Thymol*

د) کاسیا *Cassia*

سؤال ۱۱۰- کدامیک از روشهای زیر برای شناسایی آنتروتوکسین استافیلوکوکوس آرنوس حساس تر است؟

الف) آزمون لوله ای کراگلان

ب) تکنیک های ترسیب ایمنولوژیکی

ج) تکنیک های ELISA

د) آگلوتیناسیون معکوس لاتکس غیرفعال

سؤال ۱۱۱- مصرف ماده سمی سولانین سبب زمینگی از عمل کدام آنزیم در بدن انسان جلوگیری میکند؟

الف) لیپواکسیژناز

ب) آدنوزین تری فسفاتاز

ج) استیل کولین استراز

د) گلوکز ۶ فسفات دهیدروژناز

سؤال ۱۱۲- کدامیک از علل ایجاد هیستامین در بافت ماهی است؟

الف) دامیناسیون اسید آمینه هیستیدین در اثر آنزیمهای بافتی

ب) دامیناسیون اسید آمینه هیستیدین در اثر آنزیمهای باکتریای

ج) دکربوکسیلاسیون اسید آمینه هیستیدین در اثر آنزیمهای بافتی

د) دکربوکسیلاسیون اسید آمینه هیستیدین در اثر آنزیمهای باکتریایی

سؤال ۱۱۳- کدامیک از مواد غذایی زیر در گروه مواد غذایی بسیار خطرناک براساس گروه بندی کمیسیون بین المللی ویژگیهای میکروبی مواد غذایی قرار می گیرند؟

الف) مواد غذایی که کلیفرم به میزان متوسط از آن جدا شده است

ب) مواد غذایی آردی که از آن باسیلوس سرئوس جدا شده است

ج) فراورده های لبنی که از آن سالمونلاتیفی موریوم جدا شده است

د) سبزیهایی که از آن شیگلا دیسانتری جدا شده است

سؤال ۱۱۴ - کدامیک عامل خاصیت ضد میکروبی اسیدهای خوراکی مورد استفاده بعنوان نگهدارنده در مواد غذایی است؟

الف) بخش تجزیه شده اسید

ب) بخش تجزیه نشده اسید

ج) انتهای کربوکسیل اسید

د) هر دو بخش تجزیه شده و تجزیه نشده اسید

سؤال ۱۱۵ - ساختمان شیمایی باکتریوسین نایسین چیست و بر کدام گروه از باکتریهای موثرتر است؟

الف) پلی پپتید - باکتریهای گرم منفی

ب) پلی پپتید - باکتریهای گرم مثبت

ج) پلی ساکارید - باکتریهای گرم منفی

د) پلی ساکارید - باکتریهای گرم مثبت

سؤال ۱۱۶ - کدامیک از موارد زیر مربوط به نقش سلامتی بخش پروبیوتیک ها است؟

الف) افزایش ترشح ایمنوگلوبولین IgA از لنفوسیت های میزبان

ب) افزایش فعالیت آنزیم نیتروردوکتاز

ج) افزایش ترشح ایمنوگلوبولین IgE از لنفوسیت های میزبان

د) افزایش فعالیت آنزیم بتاگلوکورونیداز

سؤال ۱۱۷ - کدامیک از مواد تولید شده از تجزیه کازئین شیر توسط لاکتوباسیلوس بولگاریکوس موجب تسریع رشد استرپتوکوکوس ترموفیلوس می شود؟

الف) لوسین

ب) ترئونین

ج) والین

د) تریپتوفان

سؤال ۱۱۸ - کدامیک مهمترین ترکیب فرار معطر حاصل از تخمیر در ماست است؟

الف) اسیدهای با زنجیره کوتاه

ب) الکل

ج) استون

د) استالیدئید

سؤال ۱۱۹ - کدامیک از میکروارگانیسم های زیر نسبت به کاهش آب فعال در ماده غذایی حساس تر هستند؟

الف) باکتریهای گرم منفی

ب) باکتریهای گرم مثبت

ج) مخمرها

د) قارچ های رشته ای



سؤال ۱۲۰ - کدامیک از مواد غذایی زیر در بیماران مبتلا به سلیاک ایجاد آلرژی غذایی می نماید؟

الف) آنتی تریپسین پروتئین سویا

ب) زئین پروتئین ذرت

ج) گلیادین پروتئین گندم

د) گلیادین پروتئین جو

رَبان عمومی

### Part one: Reading comprehension

Directions: Read the following passages and the items related to each carefully. Then, select the one response , a, b, c or d, that best suits each question. Base your answers on the information given in the passages only.

#### Passage one:

A few years ago, a young mother watched her husband diaper their firstborn son. "You don't have to be so grim about it", she protested. "You can talk to him and smile a little." The father, who happened to be a psychologist, answered firmly, "He has nothing to say to me, and I have nothing to say to him."

Psychologists now know how wrong that father was. From the moment of birth, a baby has a great deal to say to his parents, and they to him. But a decade or so ago, these experts were describing the newborn as a primitive creature who reacted only by reflex, a helpless victim of its environment without capacity to influence it. And mothers accepted the gospel. Most thought (and some still do) that a new infant could see only blurry shadows, that his other senses were undeveloped, and that all he required was nourishment, clean diapers, and a warm bassinet.

121) According to this reading selection, the father .....

- a. had a misunderstanding of the infant's capacities
- b. was angry with his wife because she ordered him to diaper the baby
- c. thought that diapering the baby was something unnecessary
- d. disliked having a newborn baby

122) The gospel accepted by mothers was that .....

- a. psychologists were wrong about newborns
- b. it was their duty to take care of the newborns
- c. they had to follow what psychologists had found
- d. the newborn was a helpless victim

123) The newborn is now considered to be a ..... creature.

- a. responsive
- b. primitive
- c. mentally handicapped
- d. physically disabled

124) It is stated in this reading selection that .....

- a. some mothers are still wrong about the newborn
- b. the newborns of today are cleverer than their past counterparts
- c. unlike parents, psychologists have always appreciated the newborns' potentials
- d. parents' roles have drastically changed concerning the care of the newborn





125) The main idea of this paragraph is that .....

- a. the newborns are smarter than they used to be
- b. parents must behave more tenderly toward their newborns
- c. mothers are more sympathetic than fathers toward their newborns
- d. our attitude toward the newborns needs to be changed further

Passage two:

Narcissistic Personality Disorder (NPD) is a mental disorder in which people have an inflated sense of their own importance and a deep need for admiration. Those with narcissistic personality disorder believe that they're superior to others and have little regard for other people's feelings. NPD is defined more specifically as a pattern of grandiosity (exaggerated claims to talents, importance, or specialness) in the patient's private fantasies or outward behavior, a need for constant admiration from others and a lack of empathy for others. But behind this mask of ultra-confidence lies a fragile self-esteem, vulnerable to the slightest criticism.

Narcissistic personality disorder is one of several types of personality disorders. Personality disorders are conditions in which people have traits that cause them to feel and behave in socially distressing ways, limiting their ability to function in relationships and in other areas of their life, such as work or school. One important aspect of NPD that should be noted is that it does not prevent people from occupying, as well as aspiring to, positions of power, wealth, and prestige. Many people with NPD are sufficiently talented to secure the credentials of success. In addition, narcissists' preoccupation with a well-packaged exterior means that they often develop an attractive and persuasive social manner.

126) The two characteristics mentioned in the first sentence are .....

- a. key features of Narcissistic Personality Disorder
- b. needed for an understanding of other mental disorders
- c. issues suppressed by those having a sense of specialness
- d. the reasons why such people are deeply admired

127) The pattern of grandiosity deals with the patient's .....

- a. high social status
- b. genuine talents
- c. inflated sense of importance
- d. respect for other people's feelings

128) The person suffering from NPD is shown to .....

- a. be reluctant to work or go to school
- b. have a high confidence in life
- c. enjoy a fantastic private life
- d. have low self-esteem in reality

129) Many people with NPD .....

- a. are eager to suppress their true potentials
- b. have the potential to succeed in life
- c. encourage persuasive social behavior
- d. lack a sense of inspiration

130) People suffering from NPD .....

- a. are deeply obsessed with an attractive outward behavior
- b. fail to meet their need for social power
- c. guarantee secured personal behavior
- d. are quite tolerant of criticism



## Passage three:

Scientists have discovered that using a non-invasive method called Transcranial Magnetic Stimulation (TMS) to apply a magnetic field to the right Temporo-Parietal Junction (TPJ) of the brain can alter people's moral judgment by interfering with brain activity. Researchers created weak electric currents that stop brain cells adjacent to TPJ from firing normally for a while, thereby impairing the subjects' ability to make moral judgments that involve an understanding of other people's intentions.

As people are normally very confident and consistent in making moral judgments, it is astonishing to learn that their ability to do so can be altered by magnets. When we make moral judgments about other people, we often need to infer their intentions, which is exactly how TPJ functions by gathering the required information from other areas. This ability has been termed "theory of mind", that is the ability to attribute mental states such as beliefs, intentions, and other qualities to oneself and others. In making judgments, we also assess things like people's previous record, and what constraints they might be under. We are also guided by our own ideas about loyalty, fairness and integrity. In other words, moral judgment is not a single process, but a mixture of "competing and conflicting" judgments, all of which get jumbled into what we call moral judgment".

131) In the reported study, electric currents targeted the brain cells ..... the TPJ.

- a. located at the center of
- b. located at the outer layers of
- c. far away from
- d. neighboring

132) According to the writer, the results of the present research are unexpected due to the following characteristics of judgments on morality:

- a. doubt and fairness
- b. constancy and suspicion
- c. fairness and integrity
- d. assurance and steadiness

133) According to the passage, moral judgment is a ..... phenomenon.

- a. multifaceted
- b. unitary
- c. multipurpose
- d. unilateral

134) The reported study's method was meant to .....

- a. prevent brain cells around TPJ from functioning correctly
- b. prevent TPJ from processing the information received from other parts of the brain
- c. change some of the information that would help TPJ in making judgments
- d. finding out what specific areas of the brain are involved in moral judgment

135) "Theory of mind" is based on .....

- a. the magnetic fields of the earth
- b. straightforward conclusions
- c. consistent expectations
- d. complex inferences

## Passage four:

Snoring is a sound resulting from turbulent airflow that causes tissues to vibrate during sleep. Any person can snore. Studies estimate that 45% of men and 30% of women snore on a regular basis. Frequently, people who do not regularly snore will report snoring after viral illness, after drinking alcohol, or when taking some medications. People who snore can have any body type. We frequently think of a large man with a thick neck as a snorer. However, a thin woman with a small neck can snore just as loudly. In general, as people get older and as they gain weight, snoring will worsen.

While we are breathing, air flows in and out in a steady stream from our nose or mouth to our lungs. There are relatively few sounds when we are sitting and breathing quietly. When we exercise, the air moves more quickly and produces some sounds as we breathe. This happens because air is moving in and out of the nose and mouth more quickly and this results in more turbulence to the airflow and some vibration of the tissues in the nose and mouth. When we are asleep, the area at the back of the throat sometimes narrows. The same amount of air passing through this smaller opening can cause the tissues surrounding the opening to vibrate, which in turn can cause the sounds of snoring. Different people who snore have different reasons for the narrowing. The narrowing can be in the nose, mouth, or throat.

136) The first paragraph ..... regular and occasional snorers.

- a. prescribes some medications for
- b. makes a distinction between
- c. presents a preventive measure taken by
- d. denies the presence of

137) Strong current of air and vibration of mouth and nasal tissues ..... snoring.

- a. are able to block
- b. are caused by
- c. can account for
- d. can overshadow

138) While breathing, a snore-free person probably benefits from a ..... current of air.

- a. steady
- b. very turbulent
- c. speedy
- d. highly vibrant

139) When narrowed, the area at the back of the throat would .....

- a. effectively block snoring
- b. prevent vibration
- c. initiate snoring
- d. facilitate breathing

140) A key difference between a snorer and one who does not snore lies in the ..... at the back of their throat.

- a. amount of air
- b. size of the opening
- c. type of tissues
- d. speed of air

## Passage five:

In a critical thinking course, it is very common that students are taught to apply a set of fundamental principles of logic and to avoid falling into the traps of a number of fallacious or biased patterns of thinking. A common phenomenon is that the complexity involved in putting logical reasoning *into practice* has often been neglected and students often find it difficult to apply the fundamental principles in their academic work and daily lives. If teachers had a better understanding of the adaptive character of human reasoning, they would appreciate that students' logical reasoning also has to be trained in a domain-specific or context-sensitive way.

In other words, we should remind ourselves that the ability to reason needs to be developed and that it takes time for students to master this ability; merely learning the abstract principles has only a limited effect in improving the students' ability to deal with thinking problems in different contexts. Another common shortfall in the teaching of critical thinking is that after learning how to identify fallacies and biases in human reasoning in a critical thinking course, many students have a tendency to overgeneralize and mechanically apply what they have learned. As we have discussed, while many non-logical patterns of reasoning are adaptive strategies, errors occur when they are applied beyond the ranges of their applicability. From this, we can see that what is needed is *not* some extra abstract principles. Instead, we should accept the fact that people have to make judgments from time to time and a good thinker is a person who makes appropriate judgments in particular circumstances.

141) Critical thinking is suggested to be .....

- a. context-bound and domain-specific
- b. too complicated to use in daily life
- c. putting logical reasoning into practice
- d. the general application of principles of logic

142) The manner of presenting material in the mentioned courses is one reason for the students' failure .....

- a. to avoid fallacious thinking
- b. in appreciating logical reasoning
- c. in learning the abstract principles
- d. to use critical thinking in academic work

143) One of the common problems with the students who pass the current courses seems to be .....

- a. superficial understanding of the principles
- b. generalizing the principles they have learned
- c. realizing fallacies and biased patterns of thinking
- d. mechanical application of non-logical patterns of reasoning

144) Critical thinking involves forms of reasoning which are often ..... in response to particular problems in human life.

- a. homogeneous
- b. hasty judgments
- c. likely to misapply
- d. adaptive strategies

145) The focus of this passage is ..... of critical thinking.

- a. homogeneity
- b. academic courses
- c. adaptive character
- d. overgeneralizability



## Part two: Vocabulary

Directions: Read the following statements, then select the one response - a, b, c, or d, that best completes each one.

146) Despite their great efforts, women have not yet ..... full equality with men in the workplace.

- a. reimbursed      b. postponed      c. achieved      d. altered

147) Nutritionists are concerned with such factors as physical, social, and emotional problems, which may ..... the appetite in the elderly.

- a. interfere with      b. refrain from      c. result in      d. compensate for

148) Many people could not afford paying for the hospital expenses; therefore, the government decided to ..... cost-cutting measures in most hospitals.

- a. withdraw      b. implement      c. retrieve      d. threaten

149) The human eye is capable of ..... thousands of insignificant details.

- a. perceiving      b. penetrating      c. invading      d. overlapping

150) Education about treatment and health has shown to be useful for patients as it can ..... them to stick to their treatment plan.

- a. motivate      b. hinder      c. aggravate      d. dissuade

151) Many doctors prefer not to prescribe the new vaccine as it ..... a high fever and rash.

- a. triggers      b. delivers      c. degrades      d. suppresses

152) What is needed in our center is ..... workers; they should know how to deal with people and make the right choice.

- a. incredible      b. tactful      c. affluent      d. impatient

153) When most of what is taught in classroom settings is ..... to the students' needs, it is natural that they tend to be less attentive.

- a. invaluable      b. irrelevant      c. pertinent      d. responsive

154) Despite progress towards understanding the molecular mechanisms that ..... microbial pathogenesis, much remains to be learned about the bacterial effector proteins that are central to this process.

- a. presume      b. underlie      c. evade      d. contain



155) Experts are looking for ways to ..... the spread of air pollution as a serious health hazard.

- a. augment                      b. accelerate                      c. curb                      d. extend

156) Nowadays in some countries, women ..... a large part of the workforce.

- a. constitute                      b. compromise                      c. suppress                      d. convey

157) As the results of the experiments are still ....., the researchers are hesitant about the mass production of the new drug.

- a. tentative                      b. conclusive                      c. comprehensive                      d. invasive

158) Cancer harms the body when damaged cells divide uncontrollably to form ..... or masses of tissue called tumors.

- a. flocks                      b. herds                      c. lumps                      d. swarms

159) Most people ..... their dinner with a dessert to help digestion.

- a. round off                      b. end up                      c. size up                      d. give off

160) Meeting hospitable people all over the country and in all situations, one may conclude that hospitality forms a(n) ..... part of the Iranian culture.

- a. integral                      b. sporadic                      c. transitory                      d. intrusive

کلید نهایی سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

سال تحصیلی ۸۹-۸۸

ردیف	کلید	ردیف	کلید	ردیف	کلید	ردیف	کلید	ردیف	کلید
۱	ب	۳۶	ب	۷۱	الف	۱۰۶	د	۱۴۱	
۲	الف	۳۷	د	۷۲	ب	۱۰۷	ج	۱۴۲	
۳	ج	۳۸	ب	۷۳	ج	۱۰۸	الف	۱۴۳	
۴	ب	۳۹	حذف	۷۴	ب	۱۰۹	ج	۱۴۴	
۵	ب	۴۰	ب	۷۵	د	۱۱۰	ب	۱۴۵	
۶	الف	۴۱	ب	۷۶	الف	۱۱۱	ب	۱۴۶	
۷	د	۴۲	ج	۷۷	ج	۱۱۲	د	۱۴۷	
۸	ب	۴۳	الف	۷۸	الف	۱۱۳	الف	۱۴۸	
۹	د	۴۴	ب	۷۹	د	۱۱۴	ج	۱۴۹	
۱۰	ج	۴۵	ج	۸۰	ب	۱۱۵	الف	۱۵۰	
۱۱	ج	۴۶	الف	۸۱	د	۱۱۶	ب	۱۵۱	
۱۲	د	۴۷	الف	۸۲	الف	۱۱۷	ج	۱۵۲	
۱۳	ج	۴۸	الف	۸۳	ج	۱۱۸	الف	۱۵۳	
۱۴	الف	۴۹	د	۸۴	د	۱۱۹	ب	۱۵۴	
۱۵	ج	۵۰	الف	۸۵	ب	۱۲۰	د	۱۵۵	
۱۶	د	۵۱	ب	۸۶	ج	۱۲۱		۱۵۶	
۱۷	د	۵۲	الف	۸۷	الف	۱۲۲		۱۵۷	
۱۸	د	۵۳	ج	۸۸	الف	۱۲۳		۱۵۸	
۱۹	الف	۵۴	الف	۸۹	د	۱۲۴		۱۵۹	
۲۰	ج	۵۵	ج	۹۰	ب	۱۲۵		۱۶۰	
۲۱	الف	۵۶	د	۹۱	الف	۱۲۶			
۲۲	ب	۵۷	الف	۹۲	د	۱۲۷			
۲۳	د	۵۸	ب	۹۳	الف	۱۲۸			
۲۴	الف	۵۹	ج	۹۴	الف	۱۲۹			
۲۵	ب	۶۰	ب	۹۵	د	۱۳۰			
۲۶	د	۶۱	ج	۹۶	ب	۱۳۱			
۲۷	ب	۶۲	د	۹۷	ج	۱۳۲			
۲۸	ب	۶۳	ب	۹۸	الف	۱۳۳			
۲۹	د	۶۴	الف	۹۹	ج	۱۳۴			
۳۰	ج	۶۵	ج	۱۰۰	د	۱۳۵			
۳۱	الف	۶۶	الف	۱۰۱	ب	۱۳۶			
۳۲	ب	۶۷	الف	۱۰۲	ج	۱۳۷			
۳۳	د	۶۸	د	۱۰۳	ج	۱۳۸			
۳۴	ب	۶۹	ب	۱۰۴	د	۱۳۹			
۳۵	د	۷۰	الف	۱۰۵	الف	۱۴۰			