۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

صبح جمعه

۹۵/۲/۲۴

به نام آنکه جان را فکرت آموخت

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت آموزشی

دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

مرکز سنجش آموزش پزشکی

سال تحصیلی ۹۶-۹۵

سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

مشخصات داوطلب:	**تعداد سئوالات :** ۱۶۰
نام و نام خانوادگی:	**زمان پاسخگویی:** ۱۶۰ دقیقه
شماره کارت:	**تعداد صفحات :** ۲۰

داوطلب عزیز:

خواهشمند است قبل از شروع پاسخگویی، دفترچه سوالات را از نظر تعداد صفحات به دقت مورد بررسی قرار داده و در صورت وجود هرگونه اشکال به مسئولان جلسه اطلاع دهید.

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
آزمون کارشناسی ارشد
@medical_sana

میکروب‌شناسی مواد غذایی

۱ـ کدام‌یک از باکتری‌های زیر به‌عنوان معیاری برای نشان دادن کیفیت بهداشتی آب میوه‌ها استفاده می‌شود؟

الف) استرپتوکوکوس فکالیس

ب) سودوموناس آئروژینوزا

ج) لاکتوباسیلوس برویس

د) باسیلوس سوبتیلیس

۲ـ محیط کشت مایع جیولتی کانتونی حاوی تلوریت پتاسیم برای شناسایی کدام‌یک از باکتری‌های زیر به کار می‌رود؟

الف) سالمونلا انتریتیدیس

ب) باسیلوس سرئوس

ج) استافیلوکوک اورئوس

د) کلستریدیوم پروفرنجنس

۳ـ مقاومت کدام میکروارگانیسم زیر در برابر اشعه یون‌زا کمتر از بقیه است؟

الف) ویروس‌ها

ب) مخمرها

ج) باکتری‌های گرم مثبت

د) باکتری‌های گرم منفی

۴ـ درخصوص جنس انتروتوکسین تولید شده توسط استافیلوکوس آرئوس و مقاومت حرارتی آن کدام گزینه صحیح است؟

الف) پروتئین – حساس به حرارت

ب) پروتئین – مقاوم به حرارت

ج) گلیکولیپید – حساس به حرارت

د) گلیکولیپید – مقاوم به حرارت

۵ـ میکروارگانیسم‌ها در تغییر رنگ شیر موثر هستند. تمامی تغییر رنگ‌ها مرتبط با رشد باکتری‌های پیگمان‌دار هستند، بجز:

الف) شیر آبی رنگ – سودوموناس سینسینا

ب) شیر زرد رنگ – سودوموناس سین اگزانتا

ج) شیر قرمز رنگ – سراشیا مرسنس

د) شیر قهوه‌ای رنگ – میکروکوکوس روسئوس

۶ـ لکه‌های سیاه روی گوشت در اثر رشد کدام کپک ایجاد می‌شود؟

الف) کلادوسپوریوم هرباروم

ب) تامنیدیوم کایتوکلادیودیس

ج) اسپوروتریکوم کارنیس

د) پنی‌سیلیوم اکسپانسوم

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۷ ـ کدام‌یک قارچ مزرعه (Field fungi) است؟

الف) Aspergillus flavus

ب) Penicillium brevicompactum

ج) Cladosporium herbarum

د) Eurotium amstelodami

۸ ـ انسان در اثر مصرف ماهی خام یا نپخته به کدام انگل آلوده می‌شود؟

الف) تینا ساجیناتا

ب) فاسیولاهپاتیکا

ج) دیفیلوبوتریوم لاتوم

د) تریشینلا اسپیرالیس

۹ ـ از نظر ارگانولپتیکی و اثر فرآیند پخت، سموم غذایی ایجادکننده مسمومیت نرمتنان صدفدار چگونه می‌باشد؟

الف) از نظر ارگانولپتیکی غیرقابل تشخیص هستند و عموما توسط فرآیند پخت تحت تاثیر قرار می‌گیرند.

ب) از نظر ارگانولپتیکی غیرقابل تشخیص هستند و عموما توسط فرآیند پخت نیز تحت تاثیر قرار نمی‌گیرند.

ج) از نظر ارگانولپتیکی قابل تشخیص هستند و عموما توسط فرآیند پخت نیز تحت تاثیر قرار می‌گیرند.

د) از نظر ارگانولپتیکی قابل تشخیص هستند و عموما توسط فرآیند پخت تحت تاثیر قرار نمی‌گیرند.

۱۰ ـ عامل عمده ایجاد مسمومیت غذایی آلئوکیا (Alimentary Toxic Aleukia) در انسان کدام است؟

الف) T-2 Toxin ب) Sterigmatocystin ج) Ochratoxin A د) Cyclopiazonic acid

۱۱ ـ بیشترین تاثیر و تغییرات مطلوب فرآیند تخمیر گوشت و ماهی بر روی کدام خصوصیت آنها می‌باشد؟

الف) Stability ب) Safety ج) Nutritive value د) Acceptabilitiy

۱۲ ـ متداول‌ترین مخمر مورد استفاده در تهیه آشامیدنی‌ها و مواد غذایی تخمیری تولیدی از میوه‌ها و سبزی‌ها کدام است؟

الف) Zygosaccharomycis rouxii

ب) Geotrichum candidum

ج) Hansenula anomala

د) Saccharomyces cerevisiae

۱۳ ـ عامل حالت گچی شدن نان (Chalky bread) کدام است؟

الف) Sacharomycopsis fibuligera

ب) Pichia guilliermondii

ج) Geotrichum candidum

د) Zygosaccharomyces bailii

۱۴ ـ خصوصیات اسید لاکتیک باکتری‌ها (LAB) کدام است؟

الف) گرم مثبت ، غیر اسپورزا ، کاتالاز مثبت و اکسیداز منفی

ب) گرم مثبت ، غیر اسپورزا ، کاتالاز و اکسیداز مثبت

ج) گرم منفی ، اسپورزا ، کاتالاز منفی و اکسیداز مثبت

د) گرم مثبت ، غیراسپورزا ، کاتالاز و اکسیداز منفی

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۱۵ ـ تست CAMP در تشخیص آزمایشگاهی کدام‌یک از باکتری‌های پاتوژن غذایی به کار می‌رود؟

الف) استافیلوکوکوس اورئوس

ب) لیستریا مونوسیتوژنز

ج) آئروموناس هیدروفیلا

د) سالمونلا اینتریتیدیس

۱۶ ـ محیط تتراتیونات براث برای غنی‌سازی کدام باکتری پاتوژن غذایی به کار برده می‌شود؟

الف) لیستریا مونوسیتوژنز

ب) بروسلا آبورتوس

ج) سالمونلا انتریتیدیس

د) آئروموناس هیدروفیلا

۱۷ ـ ایجاد علائم تهوع و استفراغ پس از یک ساعت از مصرف غذا ناشی از مسمومیت غذایی کدام عامل زیر است؟

الف) لیستریا مونوسیتوژن

ب) استافیلوکوکوس اورئوس

ج) کمپیلوباکتر ژژونی

د) یرسینیا انتروکولیتیکا

۱۸ ـ واکنش کاناگاوا (Kanagawa reaction) برای تشخیص کدام باکتری بیماریزای مواد غذایی به کار می‌رود؟

الف) ویبریو کلرا ب) ویبریو ولینفیکوس ج) ویبریو فلوویالیس د) ویبریو پاراهمولیتیکوس

۱۹ ـ بهترین نتایج مربوط به جداسازی انتخابی یرسینیا انتروکولیتیکا از مواد غذایی و محیط‌های غنی‌کننده مایع با کدام محیط کشت است؟

الف) Tryptone Soya Broth (TSB)

ب) Cefsulodin Irgasan Novobiocin Agar (CINA)

ج) Phosphate Buffered Saline (PBS)

د) Thiosulfate Citrate Bile Salt Sucrose Agar (TCBSA)

۲۰ ـ کدام گزینه در مورد باکتری شیگلا صحیح است؟

الف) باکتری غیرمتحرک که معمولا قادر به تخمیر لاکتوز نیست اما تولید H_2S می‌کند و دمای یخچال از رشد آن جلوگیری نمی‌کند.

ب) باکتری غیرمتحرک که معمولا قادر به تخمیر قند لاکتوز و تولید H_2S نیست و دمای یخچال از رشد آن جلوگیری می‌کند.

ج) باکتری متحرک که معمولا قادر به تخمیر لاکتوز نیست اما تولید H_2S می‌کند و دمای یخچال از رشد آن جلوگیری نمی‌کند.

د) باکتری متحرک که معمولا قادر به تخمیر لاکتوز و تولید H_2S نیست و دمای یخچال از رشد آن جلوگیری می‌کند.

۲۱ ـ کدام‌یک از عوامل حدت مرتبط با بیماریزایی باکتری سالمونلا جهت رفع نیاز به آهن مورد استفاده قرار می‌گیرد؟

الف) آنتروباکتین

ب) آئروتوکسین

ج) شیگاتوکسین

د) آئروباکتین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۲۲ـ برای رفع استرس و التیام صدمات وارد به میکروب‌ها جهت رشد از کدام روش زیر استفاده می‌شود؟

الف) استفاده از پیش‌غنی‌سازی

ب) استفاده از غنی‌سازی

ج) استفاده از محیط‌های انتخابی

د) استفاده از محیط‌های افتراقی

۲۳ـ درخصوص اثر پتانسیل اکسیداسیون و احیاء بر رشد میکروب‌ها کدام گزینه صحیح است؟

الف) میکروب‌های هوازی محیط با Eh منفی و میکروب‌های بی‌هوازی محیط با Eh مثبت را دوست دارند.

ب) میکروب‌های هوازی محیط با Eh مثبت و میکروب‌های بی‌هوازی محیط با Eh منفی را دوست دارند.

ج) میکروب‌های هوازی و بی‌هوازی برای رشد محیط با Eh مثبت را دوست دارند.

د) میکروب‌های هوازی و بی‌هوازی برای رشد محیط با Eh منفی را دوست دارند.

۲۴ـ کدام باکتری معمولا تری‌متیل آمین اکسید (TMAO) ایجاد شده در گوشت ماهی را به‌عنوان پذیرنده نهایی الکترون مورد استفاده قرار می‌دهد؟

الف) ویبریو پاراهمولیتیکوس ب) آئروموناس هیدروفیلا ج) شوانلا پوتریفایسنس د) کلستریدیوم بوتولینوم

۲۵ـ کدام‌یک از میکروارگانیسم‌های پاتوژن موجود در مواد غذایی بیشتر در برابر تابش UV مقاوم است؟

الف) E.Coli ب) Proteus Valgaris ج) Shigella flexneri د) Aspergillus flavus

۲۶ـ رشد پَر- مانند (Feathery growth) بر روی گوشت طیور نگهداری شده در دمای ۱۰ °C- توسط کدام میکروارگانیسم ایجاد می‌شود؟

الف) Cladosporium herbarum

ب) Sporotrichum carnis

ج) Thamnidium elegans

د) Candida albicans

۲۷ـ دامنه حرارتی رشد میکروبی مواد غذایی در فشار اتمسفری کدام است؟

الف) ۰ °C تا ۷۰ °C

ب) ۸ °C- تا ۱۰۰ °C

ج) ۱ °C- تا ۹۰ °C

د) ۳ °C- تا ۸۰ °C

۲۸ـ به ترتیب بیشترین حساسیت و مقاومت مربوط به تاثیر گاز دی‌اکسید کربن (CO_2) بر رشد میکروبی در بسته‌بندی مواد غذایی با اتمسفر بهبودیافته کدام است؟

الف) باکتری‌های گرم منفی اکسیداتیو – کپک‌ها

ب) مخمرها – باکتری‌های گرم منفی اکسیداتیو

ج) باکتری‌های گرم منفی اکسیداتیو – لاکتوباسیل‌ها

د) لاکتوباسیل‌ها – کپک‌ها

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | جزوات و کتب درسی | آزمون های کشوری | کلاس {حضوری / آنلاین}

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
آزمون کارشناسی ارشد
موسسه علوم پزشکی

۲۹ ـ فلور میکروبی غالب در فساد آب‌های آشامیدنی کربناته کدام است؟

الف) آسپرژیلوس

ب) کلادوسپوریدیوم

ج) پنی‌سیلیوم

د) برتومایسنز

۳۰ ـ کدام باکتری‌های ترمودیوریک در حرارت‌های پاستوریزاسیون مواد غذایی زنده باقی می‌مانند؟

الف) انتروکوکوس – آرتروباکتر – میکروباکتریوم

ب) آرتروباکتر – فلاوباکتر – استوباکتر

ج) انتروکوکوس – استافیلوکوکوس – استرپتوکوکوس

د) میکروباکتریوم – استافیلوکوکوس – فلاوباکتر

اصول نگهداری مواد غذایی

۳۱ ـ در تبدیل خیار تازه به خیار شور تخمیری کدام‌یک از ترکیبات موجود در خیار افزایش می‌یابد؟

الف) آب ب) قند ج) پروتئین د) چربی

۳۲ ـ نمودار دورینگ نشان‌دهنده کدام‌یک از موارد زیر می‌باشد؟

الف) نقطه ذوب ب) نقطه جوش ج) نقطه انجماد د) الف و ب

۳۳ ـ کدام‌یک از موارد زیر جهت سنجش کارایی آنزیم‌زدایی به کار می‌رود؟

الف) اکسیداز - کاتالاز ب) پراکسیداز - کاتالاز ج) پراکسیداز - لیپاز د) اکسیداز - لیپاز

۳۴ ـ کدام‌یک از مواد غذایی زیر در دسته‌بندی بسیار اسیدی قرار دارند؟

الف) نارنگی ب) ریواس ج) ماست د) دوغ

۳۵ ـ کدام‌یک از روش‌های انجماد حداقل کاهش آب در ماده غذایی را ایجاد می‌کند؟

الف) فریزر صفحه‌ای ب) کرایوژن ج) غوطه‌وری در مایع سرد د) فریزر تراش سطحی

۳۶ ـ مدت ماندگاری کدام‌یک از موارد زیر در شرایط نگهداری تحت اتمسفر تغییر یافته از بقیه بیشتر است؟

الف) ماکارونی تازه در دمای یخچال

ب) گوشت مرغ پخته در دمای یخچال

ج) نان در دمای محیط

د) کیک در دمای محیط

۳۷ ـ حداقل اکسیژن قابل تحمل کدام‌یک از مواد غذایی زیر از بقیه بیشتر است؟

الف) شلیل ب) پرتقال ج) هویج د) کلم

۳۸ ـ قهوه‌ای شدن داخل زیتون تازه در اثر نگهداری در چه دمایی ایجاد می‌شود؟

الف) ۱۰ °C ب) ۷ °C ج) ۱۵ °C د) ۴ °C

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۳۹ـ کدام‌یک از میوه‌های زیر غیرکلایماکتریک هستند؟

الف) آووکادو ب) طالبی ج) توت فرنگی د) سیب

۴۰ـ در میوه‌های کلایماکتریک کدام‌یک سبب آغاز و ظهور ویژگی‌های کلایماکتریک می‌شود؟

الف) آستانه غلظتی اتیلن ب) اکسیژن ج) رطوبت د) دی‌اکسید کربن

۴۱ـ دوره نگهداری مفید کدام‌یک از موارد زیر در دمای ۲۲ °C با بقیه فرق دارد؟

الف) ماهی خشک ب) میوه خشک ج) گوشت گوسفند خشک د) محصولات ریشه‌ای

۴۲ـ کدام‌یک از روش‌های زیر توانایی کنترل هر سه نوع فساد میکروبی، شیمیایی و فیزیکی را دارد؟

الف) کنترل دما
ب) کنترل pH
ج) اضافه کردن افزودنی‌ها
د) کنترل اکسیژن

۴۳ـ در دمای ۲۰ °C و فعالیت آبی ۰/۷ درصد رطوبت کدام‌یک از مواد غذایی زیر از بقیه کمتر است؟

الف) مغز گردو ب) پودر تخم‌مرغ ج) برنج د) آرد گندم

۴۴ـ در دمای ۱۸ °C- مدت زمان نگهداری کدام‌یک از مواد غذایی زیر از بقیه کمتر است؟

الف) گوشت مرغ ب) گوشت گاو ج) ماهی پرچرب د) ماهی کم‌چرب

۴۵ـ سرعت کدام‌یک از واکنش‌های زیر در فعالیت آبی کمتر از ۰/۲، بیشتر است؟

الف) قهوه‌ای شدن غیرآنزیمی
ب) فعالیت‌های آنزیمی
ج) اکسیداسیون چربی
د) واکنش‌های هیدرولیزی

۴۶ـ در کدام‌یک از میوه‌های زیر جذب اکسیژن پس از برداشت به آرامی بدون آنکه تغییری در وضعیت رنگ، طعم و بافت میوه‌ای ایجاد گردد، کاهش می‌یابد؟

الف) طالبی ب) گوجه‌فرنگی ج) سیب د) انگور

۴۷ـ کدام‌یک از ماکرومولکول‌ها در معرض بیشترین آسیب توسط تابش اشعه گاما قرار می‌گیرد؟

الف) پروتئین ب) کربوهیدرات ج) DNA د) چربی

۴۸ـ قهوه‌ای شدن میوه‌های منجمد در طی نگهداری پس از اکسید شدن کدام ویتامین موجود در میوه ظاهر می‌شود؟

الف) A ب) B_1 ج) C د) B_2

۴۹ـ سوختگی انجمادی سبزی‌ها ناشی از چیست؟

الف) غیرفعال کردن آنزیم‌های پراکسیداز در اثر انجماد
ب) از بین رفتن کلروفیل سبزی در طی نگهداری
ج) تغییرات آنزیمی و مکانیسم‌های اکسیداسیونی
د) خشک شدن سطح محصول در اثر تصعید آب

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس {حضوری آنلاین}

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
آزمون کارشناسی ارشد

۵۰ ـ آزمون حصول اطمینان از صحت عمل پاستوریزاسیون تخم‌مرغ کدام است؟
الف) لیپاز ب) اکسیداز ج) آلفاآمیلاز د) فسفاتاز

۵۱ ـ کدام‌یک درباره نایسین به‌عنوان یک نگهدارنده مواد غذایی نادرست است؟
الف) غیرسمی بودن
ب) پایدار بودن در برابر حرارت
ج) عدم تغییر در طعم یا بو ماده غذایی
د) وسیع‌الطیف بودن فعالیت ضدمیکروبی آن

۵۲ ـ سرمای مناسب برای نگهداری توت فرنگی کدام است؟
الف) صفر درجه سانتیگراد ب) ۳ درجه سانتیگراد ج) ۵ درجه سانتیگراد د) ۷ درجه سانتیگراد

۵۳ ـ افزایش رطوبت دانه‌های غلات پس از برداشت سبب افزایش کدام آنزیم می‌شود؟
الف) آلفا آمیلاز ب) بتا-گلوکوزیداز ج) سلولاز د) پکتیناز

۵۴ ـ جهت انجماد مواد غذایی منجمد از کدام سیستم نمی‌توان استفاده کرد؟
الف) فریزرهای نواری مارپیچی
ب) فریزر با بسته سیال
ج) فریزرهای صفحه‌ای
د) فریزرهای با تراش سطحی

۵۵ ـ ایجاد ملانوز (لکه سیاه) در میگوی نگهداری شده با توقف طولانی در حرارت معمولی به دلیل اثر کدام آنزیم است؟
الف) فسفاتاز ب) تیروزیناز ج) اکسیداز د) لیپاز

۵۶ ـ کدام‌یک از ماهیان زیر نسبت به بقیه می‌تواند بصورت منجمد و بدون تغییر جدی در کیفیت آن برای چندین ماه نگهداری شود؟
الف) سالمون ب) تن ج) ماکرل د) کاد

۵۷ ـ نخود فرنگی با کدام روش منجمد می‌گردد؟
الف) انجماد با هوای سرد ساکن
ب) انجماد با جریان سریع هوا
ج) انجماد با بستر مایع
د) انجماد با جریان کند هوا

۵۸ ـ آجیل‌ها را باید در چه درجه حرارتی نگهداری کرد تا حشرات بدون فعالیت باقی بمانند؟
الف) کمتر از صفر درجه سانتیگراد
ب) کمتر از ۲ درجه سانتیگراد
ج) کمتر از ۹ درجه سانتیگراد
د) کمتر از ۱۵ درجه سانتیگراد

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۵۹ـ شرایط نگهداری سوسیس و کالباس در سردخانه چیست؟

الف) درجه حرارت بین صفر الی ۲ °C و با رطوبت نسبی حدود ۷۵ درصد

ب) درجه حرارت بین ۲ °C الی ۵ °C و با رطوبت نسبی حدود ۸۵ درصد

ج) درجه حرارت بین ۵ °C الی ۷ °C و با رطوبت نسبی حدود ۸۵ درصد

د) درجه حرارت بین ۵ °C الی ۷ °C و با رطوبت نسبی حدود ۷۵ درصد

۶۰ـ به خشک شدن یا جمع شدن گوشت در مدت نگهداری بوسیله سرما چه گویند؟

الف) Glazing ب) Curing ج) Bloom د) Shrinkage

شیمی مواد غذایی

۶۱ـ کدام‌یک از پروتئین‌های سفید تخم‌مرغ دارای اسید سیالیک می‌باشد؟

الف) اووالبومین ب) اوموسین ج) اوموکوئید د) کانالبومین

۶۲ـ کدام‌یک از ترکیبات زیر جزو تتراترپنوئیدها نیستند؟

الف) کیلوپن ب) آلفا و بتا کاروتن ج) بیکسین و کروستین د) گزانتین

۶۳ـ کدام‌یک از گزینه‌های زیر نشان‌دهنده دی‌ساکارید بتا ترهالوز می‌باشد؟

الف) بتا – دی – گلوکوپیرانوزیل ، بتا – دی – گلوکوپیرانوزید

ب) بتا – دی – گلوکوپیرانوزیل ، بتا – دی – گلوکو پیرانوز

ج) بتا – دی – گلوکوپیرانوزیل ، بتا – دی – گلوکو پیرانوزیل

د) بتا – دی – گلوکو پیرانوزید ، بتا – دی – گلوکو پیرانوزید

۶۴ـ کدام‌یک از گزینه‌های زیر در مورد Flavones و Flavanones صحیح است؟

الف) فلاوون دارای پیوند دوگانه بین کربن شماره ۲ و ۳ و فلاوانون در کربن ۲ و ۳ اشباع هستند.

ب) فلاوون دارای پیوند اشباع بین کربن شماره ۲ و ۳ و فلاوانون در کربن ۲ و ۱۳ دارای پیوند دوگانه می‌باشد.

ج) فلاوون دارای پیوند یک گروه هیدروکسیل اضافی در کربن شماره ۳ و فلاوانون‌ها در کربن شماره ۲ گروه هیدروکسیل اضافی دارند.

د) فلاوون دارای یک گروه هیدروکسیل اضافی در کربن شماره ۲ و فلاوانون‌ها در کربن شماره ۳ گروه هیدروکسیل اضافی دارند.

۶۵ـ Glycyrrhizin دارای چه طعم و مزه‌ای است و قدرت نسبی این طعم و مزه چقدر است؟

الف) شیرینی ۲۰۰ برابر ساکارز

ب) شیرینی ۵۰ برابر ساکارز

ج) تلخی نصف کافئین

د) تلخی دو برابر کافئین

۶۶ـ گلیکوزیدها قندهایی هستند که هیدروژن گروه هیدروکسیل آنومری آنها (amomeric lydroxyl) بوسیله:

الف) یک گروه متیل جایگزین شده است.

ب) بوسیله یگ گروه الکیل یا آریل جایگزین شده است.

ج) بوسیله یک گروه کربوکسیل جایگزین شده است.

د) بوسیله یک گروه سولفیدریل جایگزین شده است.

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۶۷ـ کدام ویتامین در اثر ترکیب شدن با قندهای احیاکننده طی واکنش‌های میلارد از دست می‌رود؟

الف) تیامین ب) ریبوفلاوین ج) اسید فولیک د) نیاسین

۶۸ـ بیشترین و کم‌ترین نوع اسید آمینه در پروتئین کازئین شیر کدام است؟ (به ترتیب از راست به چپ)

الف) Leu و Trp ب) Pro و Cys ج) Glu و Cys د) Pro و Trp

۶۹ـ عامل بدطعمی فنلی در نوشیدنی مالت کدام است؟

الف) گرمادهی بیش از حد عصاره
ب) کاربرد افزودنی‌های نامناسب
ج) تابش نور به محصول
د) آلودگی ناخواسته مخمری

۷۰ـ اتم Fe در رنگدانه‌ی «هم» چند پیوند پپیرامونی دارد؟

الف) 6 ب) 5 ج) 4 د) $5\frac{1}{2}$

۷۱ـ کدام‌یک از کاروتنوئیدهای زیر دارای دو نیمه متقارن در فرمول خود هستند؟

الف) β-کاروتن و لیکوپن ب) β-کاروتن ج) γ-کاروتن د) لیکوپن

۷۲ـ رنگ کدام افزودنی رنگی شدیدا به pH وابسته است؟

الف) کارمویزین ب) تارترازین ج) آنتوسیانین د) کارمین

۷۳ـ مشتقات متیل‌دار شده‌ی کدام اسید امینه ایجاد رنگ‌های گروه Betaine را می‌کنند؟

الف) His ب) Gly ج) Pro د) Lys

۷۴ـ کدام اسید آمینه بیش از سایرین طی خشک کردن شیر از دست می‌رود؟

الف) Lys ب) Arg ج) Cys د) Met

۷۵ـ کدام اسید آمینه در واکنش‌های قهوه‌ای شدن آنزیمی شرکت می‌کند؟

الف) Glu ب) Tyr ج) Phe د) Trp

۷۶ـ ایجاد چسب فسفات کلسیم میان پروتئین‌ها از راه اتصال فسفات‌ها با کدام اسید آمینه امکانپذیر است؟

الف) Ser ب) Ala ج) Cys د) Met

۷۷ـ کدام فرمول زیر معرف «ارزش رایحه» (aroma value) است؟

الف) آستانه‌ی بویایی × غلظت بو

ب) $\frac{\text{غلظت بو}}{\text{آستانه‌ی بویایی}}$

ج) فراریت بو × $\frac{\text{غلظت بو}}{\text{آستانه‌ی بویایی}}$

د) فراریت بو × آستانه‌ی بویایی × غلظت بو

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۷۸ ـ واژه‌ی «taint» در طعم مواد غذایی به چه معنا است؟

الف) off flavor ب) unexpected flavor ج) strong flavor د) microbial flavor

۷۹ ـ پایین‌ترین و بالاترین pH های ایزوالکتریک به ترتیب (از راست به چپ) در کدام اسیدهای آمینه دیده می‌شود؟

الف) Asp و Arg ب) Glu و Arg ج) Asp و Lys د) Asp و Arg

۸۰ ـ مصرف کدام‌یک از شیرین‌کننده‌های غیرمغذی زیر برای افراد مبتلا به فنیل کتنوری ممنوع است؟

الف) آسپارتام ب) سیکلامات ج) ساخارین د) استویوزید

۸۱ ـ کدام‌یک از ترکیبات سمی طبیعی زیر دارای خاصیت آنتی‌اکسیدانی است؟

الف) آمیگدالین در هلو
ب) سولانین در سیب زمینی
ج) تیرامین در پنیر
د) گوسیپول در پنبه دانه

۸۲ ـ گلاینسین، از پروتئین‌های عمده سویا به ترتیب جزو کدام دسته از پروتئین‌های ساده است و در کدام‌یک از سرعت‌ها رسوب می‌کند؟

الف) پرولامین‌ها ، ۲s ب) گلوتلین‌ها ، ۷s ج) گلوبولین‌ها ، ۱۱s د) آلبومین‌ها ، ۱۵s

۸۳ ـ کدام‌یک از پروتئین‌های سفید تخم مرغ در حالت طبیعی دارای خاصیت ضدمیکروبی نیست؟

الف) کونالبومین ب) اووآلبومین ج) آویدین د) اوموسین

۸۴ ـ کدام قند در واکنش موتارتاسیون شرکت می‌کند؟

الف) ساکارز ب) رافینوز ج) ترهالوز د) لاکتوز

۸۵ ـ در اثر احیا شدن فروکتوز، قند یا قندهای تولید شده کدام است؟

الف) دولسیتول و مانیتول ب) گزیلتول و سوربیتول ج) گزیلتول د) سوربیتول

۸۶ ـ کدام دسته از آنزیم‌های زیر جزو گروه پروتئازهای سرینی است؟

الف) کیموتریپسین – پپسین
ب) تریپسین – پپسین
ج) تریپسین – الاستاز
د) سوبلتیسین - رنین

۸۷ ـ دلیل آنکه آنتوسیانین‌ها در حضور دی‌اکسید گوگرد بی‌رنگ می‌شوند، چیست؟

الف) ایجاد یون آکسونیوم آنتوسیانین
ب) حذف گروه هیدروکسیل آزاد در آنتوسیانین
ج) ایجاد یون کربونیوم آنتوسیانین
د) هیدرولیز اتصالات گلیکوزیدی آنتوسیانین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
آزمون کارشناسی ارشد

۸۸ ـ کارخانه‌ای در نظر دارد که از نشاسته شربت گلوکز تهیه کند. کدام گروه از آنزیم‌های زیر بهترین پیشنهاد برای کارآیی بیشتر است؟

الف) آلفا آمیلاز ، پولولانازها

ب) آلفا آمیلاز ، گلوکوآمیلاز

ج) گلوکوآمیلاز ، ایزوآمیلاز

د) بتا آمیلاز ، ایزوآمیلاز

۸۹ ـ کدام‌یک از امولسیفایرهای زیر برای پایدار کردن امولسیون روغن در آب (O/W) مناسب است؟

الف) Methyl cellulose

ب) Sorbitol cristearate

ج) Oliec acid

د) Mono and diglycerides

۹۰ ـ با تغییر ساختاری ۲-منوکسی ۳- اتیل پیرازین به ۲- متوکسی ۳- متیل پیرازین چه طعمی ایجاد و آستانه بویایی آن نسبت به حالت قبل چگونه است؟

الف) سیب‌زمینی خام - کمتر

ب) بادام‌زمینی برشته شده - بیشتر

ج) سیب‌زمینی خام - بیشتر

د) فلفل سبز - بیشتر

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

۹۱ ـ بیماری Itai-Itai در اثر کدام‌یک از مخاطرات زیر ایجاد می‌شود؟

الف) سرب ب) جیوه ج) کادمیوم د) آرسنیک

۹۲ ـ میزان بالای کدام‌یک از ترکیبات زیر در فرمولاسیون فرآورده گوشتی موجب سندروم رستوران چینی در مصرف‌کننده می‌شود؟

الف) اسید آسکوربیک ب) مونوسدیم گلوتامات ج) نیتریت د) سویا

۹۳ ـ مهم‌ترین باقیمانده آنتی‌بیوتیک مولد آلرژی در مصرف‌کننده کدام است؟

الف) پنی‌سیلین ب) تتراسایکلین ج) جنتامایسین د) استرپتومایسین

۹۴ ـ علائم کدام‌یک از مسمومیت‌های غذایی زیر مشابه آپاندیسیت می‌باشد؟

الف) سالمونلا ب) اشریشیا کلای ج) یرسینیا د) کمپیلوباکتر

۹۵ ـ عامل بیماری Minamata کدام‌یک از موارد زیر می‌باشد؟

الف) ماهی آلوده به متیل جیوه

ب) ماهی آلوده به اتیل جیوه

ج) برنج آلوده به متیل کادمیوم

د) برنج آلوده به اتیل کادمیوم

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۹۶ـ ارتفاع اتاقک هوایی تخم مرغ تازه کدام‌یک از موارد زیر می‌باشد؟

الف) کمتر از ۶ میلی‌متر
ب) بین ۹-۶ میلی‌متر
ج) بین ۱۱-۹ میلی‌متر
د) بیشتر از ۱۱ میلی‌متر

۹۷ـ سوختگی ناشی از انجماد زمانی رخ می‌دهد که درصد رطوبت یکی از گزینه‌های زیر باشد؟

الف) ۹۰٪ ب) ۸۷٪ ج) ۸۵٪ د) کمتر از ۸۵٪

۹۸ـ حداقل pH رشد کدام‌یک از میکروارگانیسم‌های زیر از بقیه بیشتر است؟

الف) اشریشیا کلای ب) سالمونلا ج) باسیلوس سوبتیلیس د) ویبریو پاراهمولیتیکوس

۹۹ـ کدام‌یک از میکروارگانیسم‌های زیر در میوه خشک می‌تواند رشد کند؟

الف) آسپرژیلوس اکراسئوس ب) کاندیدا آلبیکانس ج) ساکارومایسیس روکسای د) باسیلوس سوبتیلیس

۱۰۰ـ میزان آب فعال کدام‌یک از مواد غذایی زیر از بقیه بیشتر است؟

الف) گوشت خام عمل‌آوری شده
ب) گوشت تازه
ج) پنیر سخت
د) شکلات

۱۰۱ـ عامل ایجاد رنگ قرمز در سفیده تخم‌مرغ کدام‌یک از گزینه‌های زیر است؟

الف) سراتیا ب) پزودوموناس ج) پروتئوس د) اسینتوباکتر

۱۰۲ـ توقف رشد میکروارگانیسم‌های مواد غذایی در کدام محدوده a_w می‌باشد؟

الف) ۰/۸-۰/۷ ب) ۰/۸۵-۰/۸ ج) ۰/۷-۰/۶۵ د) ۰/۶۵-۰/۶

۱۰۳ـ پدیده whiskers توسط کدام‌یک از عوامل زیر در گوشت ایجاد می‌شود؟

الف) ریزوپوس ب) کاندیدا ج) تامنیدیوم د) مونیلیا

۱۰۴ـ کم‌ترین و بیشترین اسید آمینه گلوتن گندم به ترتیب کدام‌یک از گزینه‌های زیر است؟

الف) لیزین – اسید آسپارتیک
ب) لیزین – تریپتوفان
ج) اسید آسپارتیک – لیزین
د) تریپتوفان – لیزین

۱۰۵ـ کدام ترکیب زیر یک آنتی‌اکسیدان در کنجد به شمار می‌آید؟

الف) سزامول ب) کاتکین ج) لستین د) آلیسین

۱۰۶ـ Blooming توسط کدام‌یک از رنگدانه‌های زیر در گوشت تولید می‌شود؟

الف) اکسی میوگلوبین ب) مت‌میوگلوبین ج) داکسی میوگلوبین د) ب و ج

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۱۰۷ ـ همه ترکیبات ذکر شده زیر در تخم‌مرغ خاصیت ضدمیکروبی دارد، بجز:

الف) اوموکوئید ب) آویدین ج) کن آلبومین د) اوواموسین

۱۰۸ ـ همه گزینه‌های زیر مولد پاتولین هستند، بجز:

الف) پنی‌سیلیوم اورتیکا ب) پنی‌سیلیوم اکسپانسوم ج) باسیوکلامیس نیوآ د) پنی‌سیلیوم ویریدیکاتوم

۱۰۹ ـ کدام‌یک از شیرین‌کننده‌های سنتزی زیر مخاطرات کمتری در بدن مصرف‌کننده دارد؟

الف) آسپارتام ب) استویوزید ج) ساخارین د) سوکرالوز

۱۱۰ ـ کدام‌یک از گزینه‌های زیر شاخص دودی شدن فراورده گوشتی دودی می‌باشد؟

الف) فنل ب) کربونیل ج) اسید استیک د) آلدهید

۱۱۱ ـ نور استاندارد در سالن‌های تولید کارخانجات فراورده گوشتی چقدر است؟

الف) ۳۰۰ لوکس ب) ۲۲۰ لوکس ج) ۶۰ لوکس د) ۱۲۰ لوکس

۱۱۲ ـ مخاطره باقیمانده نیتریت و نیترات در کدام‌یک از غذاهای زیر برای مصرف‌کننده بیشتر است؟

الف) سبزیجات ب) ماهیچه گوسفند ج) شیر گاو د) فرآورده گوشتی

۱۱۳ ـ مناسب‌ترین شاخص برای آلودگی آب به ویروس‌های روده‌ای کدام‌یک از موارد زیر می‌باشد؟

الف) اشریشیا کلای ب) کلی‌فاژ ج) استرپتوکوک د) انتروویروس

۱۱۴ ـ بیشترین تجمع استرانسیوم ۹۰ در کدام بافت بدن است؟

الف) استخوان ب) ماهیچه ج) کلیه د) اپیدرم پوست

۱۱۵ ـ کدام‌یک از مایکوتوکسین‌های زیر دارای اثرات نفروتوکسیک قوی می‌باشد؟

الف) زیرالنون ب) پاتولین ج) اکراتوکسین د) سیترووریدین

۱۱۶ ـ کاربرد تست Copan در صنعت لبنیات برای تشخیص چیست؟

الف) مایکوتوکسین‌ها ب) باقیمانده آنتی‌بیوتیک‌ها ج) حشره‌کش‌ها د) نیترات‌ها

۱۱۷ ـ کدام‌یک از قارچ‌های زیر مولد آلکالوئیدهای سمی روی غلات می‌باشد؟

الف) تامنیدیوم ب) رایزوپوس ج) کلاوی سپس د) موکور

۱۱۸ ـ کدام‌یک در مسمومیت حاد با سرب دیده می‌شود؟

الف) احتباس ادرار ب) ضعف ج) سرگیجه د) فلجی

۱۱۹ ـ کدام‌یک از سروتیپ‌های اشریشیا کلای مسئول ایجاد اسهال شبیه وبا می‌باشد؟

الف) ETEC ب) EIEC ج) EHEC د) EPEC

۱۲۰ ـ تولید نکروتوکسین توسط کدام‌یک از تیپ‌های کلستریدیوم پرفرنژانس صورت می‌گیرد؟

الف) A ب) B ج) C د) D

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | جزوات و کتب درسی | آزمون های کشوری | کلاس {حضوری / آنلاین}

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

زبان عمومی

Part One: Reading comprehension

Directions: Read the following passages carefully. Each Passage is followed by some questions. Complete the questions with the most suitable words or phrases (a, b, c, or d).
Base your answers on the information given in the text only.

Passage 1

The ability to laugh, play, and have fun with others not only makes life more enjoyable but also helps you solve problems, connect with others, and be more creative. People who incorporate humor and play into their daily lives find that it renews them and all of their relationships.

Life brings challenges that can either get the best of you or become playthings for your imagination. When "you become the problem" and take yourself too seriously, it can be hard to think outside the box and find new solutions. But when you play with the problem, you can often transform it into an opportunity for creative learning.

Playing with problems seems to come naturally to children. When they are confused or afraid, they make their problems into a game, giving them a sense of control and an opportunity to experiment with new solutions. Interacting with others in playful ways helps you retain this creative ability.

121 – The text is ..... playing and having fun in life.

a) in favor of b) critical of c) impartial about d) skeptical about

122 – As part of its benefits, a happy approach to life can help the individual to get more .....

a) destructive b) apprehensive c) innovative d) aggressive

123 – The first paragraph views humor as a/an ..... in people's daily lives.

a) treatment b) possible obstacle c) useful option d) problem

124 – The ideas in the second paragraph are ..... those in the first paragraph.

a) identical to b) irrelevant to c) underestimations of d) elaborations of

125 – According to the passage, life challenges ..... the individual.

a) are unlikely to cause harm to
b) could hardly be transformed into chances by
c) automatically bring about prosperity to
d) could be changed into opportunities by

126 – The text implies that when handling problems through play, ...

a) children adopt a more successful approach
b) adults and children follow more or less similar methods
c) children are advised to follow adults' approach
d) adults usually interact with children

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | جزوات و کتب درسی | آزمون های کشوری | کلاس {حضوری آنلاین}

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
آزمون کارشناسی ارشد
@medical_sana

Passage 2

In the developed world, targeting three disease-linked behaviors could provide huge benefits in human and financial terms. The first of these is tobacco smoking, causing death through lung cancer and vascular disease as well as chronic obstructive pulmonary diseases. Eating too many fatty and sugary foods and not exercising is one of the main causes of diabetes. According to the WHO, diabetes is likely to be one of the most substantial threats to human health in the 21st century, with a projected financial cost of $ 192 billion by 2020 for the United States alone. The final behavior is a reduction in alcohol abuse. Studies show that the misuse of alcohol can be responsible for up to 5% of hospital admissions and can impact significantly on heart disease, diabetes and liver failure. The medical profession has been aware for long time that population health is improved by prevention. With a rapidly aging population, it is important that a similar conclusion is reached by governments in the developed world.

127 _ The first sentence implies ….. unhealthy habits.

a) the necessity of change in people's
b) minimizing the huge benefits of
c) discovering three diseases leading to
d) the provision of three behaviors causing

128 _ According to the passage, the WHO has ….. the amount of money paid for diabetes in the USA.

a) financed
b) covered
c) estimated
d) provided

129 _ The author considers alcohol misuse as a ……

a) physical and emotional disease
b) disease-causing behavior
c) cost-effective behavior
d) liver-strengthening factor

130 _ The reason for one out of 20 admissions to hospital is ……

a) tobacco smoking
b) heart disease
c) lack of exercise
d) alcohol abuse

131 _ "Similar conclusion" in the last sentence refers to ……

a) role of preventive medicine in health promotion
b) responsibility of governments in reducing hospital admissions
c) impact of preventive medicine in slowing people's rapid aging
d) role of governments in taking care of the ageing population

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
ارمون کارشناسی ارشد

Passage 3

Another critical factor that plays a part in susceptibility to colds is age. A study done in the University of Michigan, School of Public Health, revealed particulars that seem to hold true for the general population. Infants are the most cold-ridden group, averaging more than six colds in their first year. Boys have more colds than girls up to age three. After the age three, girls are more susceptible than boys, and teenage girls average three colds a year to boy's two.

The general incidence of cold continues to decline into maturity. Elderly people who are in good health have as few as one or two colds annually. One exception is found among people in their twenties, especially women, who show a rise in cold infections, because people in this age group are most likely to have young children. Adults who delay having children until their thirties and forties experience the same sudden increase in colds.

132 _ The paragraph before the first paragraph most probably is about ….. colds.

a) diseases hardly related to
b) numerous benefits of
c) factors affecting vulnerability to
d) methods of preventing

133 _ The results of the Michigan study ….. .

a) have numerous inconsistencies
b) contradict the results of previous studies
c) are limited to high school children
d) are related to different age groups

134 _ According to this passage, …… are most likely to catch colds.

a) male and female babies
b) mature young girls
c) teenage girls
d) the elderly

135 _ The writer in this passage, ….. .

a) is highly critical of the issue
b) is unaware of the topic
c) considers his personal views
d) tries to remain objective

136 _ The word "particulars" in paragraph 1 line 2 is closest in meaning to ….. .

a) minor errors
b) specific facts
c) small distinctions
d) experienced individuals

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

Passage 4

Nanoparticles are materials with overall dimensions in the nanoscale, i.e. under 100nm. In recent years, these materials have emerged as important players in modern medicine, with applications ranging from contrast agents in medical imaging to carriers for gene delivery into individual cells. Nanoparticles have a number of properties that distinguish them from bulk materials simply by virtue of their size, such as chemical reactivity, energy absorption, and biological mobility.

Nanoparticles are also referred to as "zero-dimensional" nanomaterials. This definition arises from the fact that all of their dimensions are in the nanoscale, as opposed to one-dimensional nanomaterials, which have one dimension larger than the nanoscale (such as nanowires and nanotubes), and two-dimensional nanomaterials, which have two dimensions larger than the nanoscale (such as self-assembled monolayer films).

The benefits of nanoparticles to modern medicine are numerous. Indeed, there are some instances where nanoparticles enable analyses and therapies that simply cannot be performed otherwise. However, nanoparticles also bring with them unique environmental and societal challenges, particularly in regard to toxicity.

137 – In the passage, overall dimensions refer to ..... .

a) less than 100nm
b) zero-dimensional particles
c) one-dimensional particles
d) equal to 100nm

138 – Nanoparticles are different from bulk materials in all the following except ..... .

a) biological mobility
b) chemical reaction
c) energy absorption
d) gene delivery

139 – "such as" in line 5 refers to ..... .

a) size of materials b) bulk materials c) nanoparticles d) properties

140 – We understand from the passage that, despite their advantages, nanoparticles have had ..... .

a) extensive uses
b) environmental benefits
c) drawbacks
d) fatalities

141 – Nanowires are examples of ..... .

a) Zero-dimensional nanomaterials
b) one-dimensional nanomaterials
c) nanotubes
d) nanoscales

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

Passage 5

Most human diets contain between 10 and 15 percent of their total calories as protein. The rest of the dietary energy comes from carbohydrates, fats and in some people, alcohol. The proportion of calories from fat varies from 10 percent in poor communities to 40 percent or more in rich communities.

In addition to providing energy, fats have several other functions in the body. The fat-soluble vitamins, A, D, E, and K, are dissolved in fats, as their name implies. Good sources of these vitamins have high oil or fat content, and the vitamins are stored in the body's fatty tissues. In the diet, fats cause food to remain longer in the stomach, thus increasing the feeling of fullness for some time after a meal is eaten. Fats add variety, taste, and texture to foods, which accounts for the popularity of fried foods. Fatty deposits in the body have an insulating and protective value. The curves of the human female body are due to strategically located fat deposits.

Whether a certain amount of fat in the diet is essential to human health is not definitely known. When rats are fed a fat-free diet, their growth eventually ceases, their skin becomes inflamed and scaly, and their reproductive systems are damaged. Two fatty acids, linoleic and arachidonic acids prevent <u>these abnormalities</u> and hence are called essential fatty acids. They also are required by a number of other animals, but their roles in human beings are debatable. Most nutritionists consider linoleic fatty acid an essential nutrient for humans.

142 _ It is implied that

a) poor people eat less fatty foods
b) certain fatty acids cause damage to the body
c) fats hinder the breakdown of vitamin K
d) a certain amount of fat is essential to health

143 _ Body fats serve all of the following functions <u>Except</u> for ..... .

a) causing a feeling of fullness
b) insulating and protecting the body
c) providing energy
d) controlling weight gain

144 _ If rats are nourished with diets without fat, they ..... .

a) stop growing
b) become more reproductive
c) lose body hair
d) increase body curve

145 _ The phrase "<u>these abnormalities</u>" (in line 15) refers to ..... .

a) well-located fat deposits
b) consequences of fried foods
c) curves on the human female body
d) problems due to fat-free diets

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

Part two: Vocabulary Questions:

Directions: Complete the following sentences by choosing the best answer.

146 – Taking time to rest the mind and nervous system via meditation can ------- the autonomic nervous system tone, which is an essential requirement for getting and staying well.

a) promote b) diminish c) eliminate d) invade

147 – This farm soil contains all valuable ---------- needed for the growth of plants.

a) ingredients b) calories c) herbs d) nutrients

148 – The patient could not forget the shock of the accident since he frequently had ---------- concerning what had happened to him.

a) setbacks b) washback c) feedback d) flashbacks

149 – It is still unclear whether prenatal and infant diets have any appreciable influence on a child's future ---------- to dental caries.

a) accessibility b) accountability c) susceptibility d) feasibility

150 – Exercise is the most efficient way to build up and ---- a reasonable level of physical fitness.

a) maintain b) reverse c) penetrate d) hinder

151 – Although humor and laughter cannot provide a definite cure for diseases, they are a sure means of ------- fear, distress and anxiety.

a) prolonging b) precipitating c) moderating d) elevating

152 – After a prolonged discussion of the problem, the physicians came to a sound ----------.

a) integrity b) remedy c) subsistence d) resistance

153 – Some animals such as mice and insects are very ----------; under proper conditions they quickly increase in number.

a) dormant b) virulent c) prolific d) beneficial

154 – She suddenly lost her ---------- and fell on the floor.

a) confusion b) equilibrium c) delusion d) adherence

155 – When the body is healthy, its various substances and energies are in ---------- balance, both internally and in relation to the external environment.

a) inadequate b) improbable c) heterogeneous d) harmonious

156 – With the ---------- popularity of anti-bacterial hand gels and washing products, it is easy to believe that dirt will soon be ineffective.

a) threatening b) diminishing c) soaring d) declining

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

157 _ An extensive program of vaccination against the disease proved effective and resulted in the complete ----- of the virus.

a) reservation b) concentration c) eradication d) dissemination

158 _ Long-term use of addictive drugs can lead to dependency, and if they are -------- suddenly, severe reactions of the body may occur.

a) denoted b) withdrawn c) exposed d) encompassed

159 _ Among different reasons------- more studies on the origin of life, human curiosity may have been the most important.

a) prompting b) hindering c) ceasing d) concealing

160 _ The governors' -------- about the increase in unemployment in the country will cause a great problem for the youth in future.

a) concern b) complacency c) irreversibility d) forecast

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
جزوات و کتب درسی
آزمون های کشوری
کلاس { حضوری / آنلاین