موسسه علوم پزشکی SANA
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

صبح پنجشنبه

۹۷/۰٤/۱٤

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

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 ۹۸-۹۷

سؤالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

رشته

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

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

داوطلب عزیز:

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

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری / آنلاین

۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

میکروب‌شناسی مواد غذایی

۱- مکانیسم اثر کدامیک از توکسینهای کلستریدیوم بوتولینوم با بقیه متفاوت است؟

الف) E ب) B ج) F د) D

۲- در کدامیک از مراحل چهارگانه ارزیابی ریسک، برآوردی از احتمال و شدت بیماری در یک جمعیت خاص بدست می‌آید؟

الف) شناسایی خطر

ب) ارزیابی میزان در معرض قرار گرفتن

ج) توصیف خطر

د) توصیف ریسک

۳- کدامیک از ترکیبات ضدعفونی کننده اثر بیشتری بر روی اسپور باکتری‌ها دارد؟

الف) Chlorine ب) QUATs ج) Amphoterics د) Acid anionic

۴- DNA پلی مر از مقاوم به حرارت (Taq polymerase) مورد استفاده در تکنیک PCR از کدام باکتری بدست می‌آید؟

الف) با سیلوس استئاروترموفیلوس

ب) باسیلوس سوبتلیس

ج) ترموس ترموفیلوس

د) ترموس آکواتیکوس

۵- از طریق مصرف ماهی خام یا نپخته، آلودگی انسان به کدام کرم پهن محتمل است؟

الف) تنیا سولیوم ب) تنیا ساجیناتا ج) دیفیلوبوتریوم لاتوم د) فاسیولا هپاتیکا

۶- کدامیک از ترکیبات ضد عفونی کننده با تخریب غشاء سلولی باکتریها سبب مرگ آنها می‌شود؟

الف) کلر ب) QUATs ج) ترکیبات یددار د) پراستیک اسید

۷- در ابتلا به کدامیک از انواع سالمونلا کشت خون فرد بیماری منفی است؟

الف) S.enteritidis ب) S.typhi ج) S.paratyphi A د) S.paratyphi B

۸- کدام گزینه در مورد باکتری کلستریدیوم پرفرینجنس صحیح است؟

الف) در Eh مثبت توانایی رشد ندارد.

ب) انتروتوکسین آن سوپر آنتی ژن است.

ج) انتروتوکسین آن همزمان با اسپورزایی سلول تولید می‌شود.

د) توانایی رشد در pH زیر ۴ را دارد.

۹- فساد لزج شدن (Sliming) در شیر خام نگهداری شده در سرما ناشی از کدام میکروارگانیسم است؟

الف) باسیلوس سرئوس

ب) آلکالیژنس ویسکولاکتیس

ج) کلی فرم‌ها

د) باسیلوس بادیوس

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۱۰- عامل Chinese Restauramt Syndrome کدام است؟

الف) باسیلوس سرئوس عامل استفراغ

ب) باسیلوس سرئوس عامل اسهال

ج) استافیلوکوکوس اورئوس

د) اشریشیا کلی انتروتوکسیژنیک

۱۱- کدام نوع از باکتری غذایی کلستریدیوم پرفرینجنس به مدت طولانی تری نسبت به بقیه در خاک زنده می‌ماند؟

الف) B ب) D ج) A د) E

۱۲- سلول‌های باکتریایی کدام باکتری بیماری زای مواد غذایی به سلول‌های تلیال روده حمله نموده و در ناحیه لامیناپروپریا تکثیر پیدا می‌کند؟

الف) سالمونلا

ب) کلستریدیوم پرفرینجنس

ج) کلستریدیوم بوتولینوم

د) استافیلوکوکوس اورئوس

۱۳- در کدام یک از مسمومیت‌های غذایی ممکن است پس از بهبودی میکروب در روده و کیسه صفرا باقی بماند و تا مدت طولانی دفع شود؟

الف) سالمونلوزیس ب) لیستریوزیس ج) ویبریوزیس د) شیگلوزیس

۱۴- اساس مکانیسم تخریب سوپراکسید توسط باکتریهای آئروتولرانت (Aerotolerant) کدام است؟

الف) فعالیت آنزیم کاتالاز

ب) تجمع یون منگنز

ج) فعالیت آنزیم سوپر اکسیددیسموتاز

د) تجمع یون بی کربنات

۱۵- ماده اسیدی ضد میکروبی در گیاهان Cranberries کدام است؟

الف) اسید سوربیک ب) اسید بنزوئیک ج) اسید سیتریک د) اسید لاکتیک

۱۶- کدام میکروارگانیسم زیر در محصولات غذایی با pH کمتر از ۴/۵ قادر به رشد می‌باشد؟

الف) کلستریدیوم بوتولینوم

ب) کلستریدیوم اسپوروژنس

ج) باسیلوس سوبتیلیس

د) کلستریدیوم بوتیریکوم

۱۷- مقاومت کدام میکروارگانیسم موجود در مواد غذایی در برابر تشعشع نسبت به بقیه بالاتر می‌باشد؟

الف) اشریشیاکلی ب) باسیلوس سرئوس ج) سالمونلا اینتریتیدیس د) آسپرژیلوس فلاووس

۱۸- حد مجاز میکروبی شمارش کلی باکتری‌های هوازی فروفیل در گوشت تازه که با تولید بوهای نامطلوب همراه است چقدر است؟

الف) $10^5 \frac{cfu}{cm^2}$ ب) $10^4 \frac{cfu}{cm^2}$ ج) $10^7 \frac{cfu}{cm^2}$ د) $10^6 \frac{cfu}{cm^2}$

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۱۹- آلودگی با کدامیک از میکروارگانیسم‌های زیر بعد از فرآیند پاستوریزاسیون سبب کاهش عمر ماندگاری شیر پاستوریزه می‌شود؟

الف) سودوموناس، میکروکوکوس، میکروباکتریوم، لاکتوباسیلوس
ب) سودوموناس، آلکالیجنس، آسینتوباکتر، سایکروباکتر
ج) آلکالیجنس، میکروباکتریوم، انتروکوکوس، میکروکوکوس
د) میکروباکتریوم، میکروکوکوس، آسینتوباکتر، لاکتوباسیلوس

۲۰- دمای پاستوریزاسیون محصولی از دمای ۷۲ درجه سانتیگراد به ۵۶ درجه سانتیگراد کاهش داده شده است. زمان مرگ حرارتی باکتری شاخص حدودا از ۱۵ ثانیه به ۲۵ دقیقه افزایش می‌یابد، Z value این باکتری چقدر است؟

الف) ۴ درجه سانتیگراد ب) ۸ درجه سانتیگراد ج) ۱۲ درجه سانتیگراد د) ۱۶ درجه سانتیگراد

۲۱- عامل فساد سولفیدی چیست و در چه کنسروهایی بیشتر رخ می‌دهد؟

الف) دی سولفوتوماکولوم نیگریفیکانس- کنسروهای با اسیدتیه کم
ب) دی سولفوتوماکولوم نیگریفیکانس- کنسروهای با اسیدتیه بالا
ج) کلستریدیوم پوتریفاسینس - کنسروهای با اسیدیته کم
د) کلستریدیوم پوتریفاسینس - کنسروهای با اسیدیته بالا

۲۲- کدام نگهدارنده زیر برای یک ماده غذایی با pH حدود ۴/۴ مناسب تر است؟

الف) اسید بنزوئیک ب) اسید استیک ج) اسید سوربیک د) اسید پروپیونیک

۲۳- کدام قارچ در رسیدن پنیر آبی (Blue cheese) بسیار موثر می‌باشد؟

الف) پنی سیلیوم روکفورتی
ب) پنی سیلیوم کامامبرتی
ج) اوئوسپورا لاکتیس
د) پنی سیلیوم اکسپانسوم

۲۴- کدام گزینه در مورد توکسین تولید شده توسط استافیلوکوکوس آرئوس در مواد غذایی صحیح است؟

الف) از طریق تحریک فعالیت آدنیلات سیکلاز موجب ایجاد پاسخ استفراغ می‌شود.
ب) از طریق تحریک فعالیت آدنیلات سیکلاز موجب ایجاد پاسخ اسهال می‌شود.
ج) از طریق تاثیر برگیرنده‌های موجود در روده سبب ایجاد پاسخ اسهال می‌شود.
د) از طریق تاثیر برگیرنده‌های موجود در روده موجب ایجاد پاسخ استفراغ می‌شود.

۲۵- کدام باکتری منتقله از مواد غذایی عفونت خارج روده‌ای ایجاد می‌کند؟

الف) کمپیلوباکتر ژژونی
ب) استافیلوکوکوس آرئوس
ج) کلستریدیوم بوتولینوم
د) باسیلوس سرئوس

۲۶- علت عمل سینرژیستی سم قارچی آفلاتوکسین B_1 و ویروس هپاتیت B کدام است

الف) تاثیر بر ژن P_{53}
ب) تاثیر بر ژن P_{249}
ج) تشدید جذب آفلاتوکسین B_1 در روده
د) تشدید نفوذپذیری ویروس هپاتیت B در روده

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA

۲۷- آزمون CAMP برای شناسایی کدام باکتری‌های بیماریزا در مواد غذایی استفاده می‌شود؟

الف) لیستریا منوسیتوژنس از لیستریا ایوانووی

ب) لیستریا منوسیتوژنس از لیستریا اینوکوآ

ج) اشریشیا کلی از سیتروباکتر

د) اشریشیا کلی از شیگلا

۲۸- عوامل حدت اینترنالین و پروتئین P در باکتری لیستریامنوسیتوژن سبب کدام ویژگی تهاجمی باکتری می‌شود؟

الف) ایجاد فرآیند آندوسیتوز در حمله به آنتروسیت‌ها

ب) ایجاد فرآیند تحریک تولید CAMP در آنتروسیت‌ها

ج) ایجاد فرآیند تحریک تولید CGMP در آنتروسیت‌ها

د) ایجاد فرآیند افزایش تعداد منوسیت‌ها در خون

۲۹- کدام گزینه زیر در مورد کمپیلوباکتر صحیح است؟

الف) سبب ایجاد استفراغ حاد با دوره کمون ۲-۱ روز می‌شود.

ب) سبب ایجاد استفراغ مزمن با دوره کمون ۵-۳ روز می‌شود.

ج) سبب ایجاد کولیت مزمن روده‌ای با دوره کمون غالبا ۱۵-۱۲ روز می‌شود.

د) سبب ایجاد کولیت حاد روده‌ای با دوره کمون غالبا ۵-۳ روز می‌شود.

۳۰- کدام گزینه در مورد باکتری بیماری‌زای مواد غذایی شیگلا صحیح است؟

الف) عامل ایجاد اسهال خونی با دوره کمون ۷ ساعت تا ۷ روز می‌باشد که حدود ۱۰ تا ۱۰۰ ارگانیسم برای ایجاد بیماری کفایت می‌کند.

ب) عامل ایجاد اسهال خونی با دوره کمون ۱۰ تا ۱۲ روز می‌باشد که حدود ۱ تا ۱۰ ارگانیسم برای ایجاد بیماری کفایت می‌کند.

ج) عامل ایجاد اسهال آب برنجی با دوره کمون ۷ ساعت تا ۷ روز می‌باشد که حدود ۱۰ تا ۱۰۰ ارگانیسم برای ایجاد بیماری کفایت می‌کند.

د) عامل ایجاد اسهال آب برنجی با دوره کمون ۱۰ تا ۱۲ روز می‌باشد که حدود ۱ تا ۱۰ ارگانیسم برای ایجاد بیماری کفایت می‌کند.

اصول نگهداری مواد غذایی

۳۱- ماده اصلی تشکیل‌دهنده پوسته در تغلیظ آب مرکبات چیست؟

الف) هسپریدین ب) سیلیکون ج) الئوروزین د) کروستین

۳۲- برای جلوگیری از کلوخه شدن پودر پخت (Baking powder) و نمک از کدام ماده زیر استفاده می‌شود؟

الف) پروپیلن گلیکول

ب) کربوکسی متیل سلولز

ج) بنتونیت

د) سیلیکات کلسیم

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۳۳- به ترتیب از تخمیر لاکتیکی و تخمیرهای الکلی - اسیدی مخلوط در تولید کدام مواد غذایی زیر استفاده می‌شود؟

الف) پنیر و ماست ب) ماست و گوشت ج) گوشت و کفیر د) سس سویا و کومیس

۳۴- کدامیک از ترکیبات دود اثر مهم و بارزی روی رنگ گوشت دودی شده دارد؟

الف) فنلی
ب) کربونیلی
ج) هیدروکربن‌های آروماتیک پلی سیکلیک
د) اسیدها

۳۵- کدام جمله صحیح می‌باشد؟

الف) ماهیان پرورشی «Feedy» یعنی آنهایی که خوب تغذیه شده اند سریع تر از ماهیان معمولی تجزیه و فاسد می‌گردند.
ب) گوشت گاوهایی که خوب تغذیه شده اند سریع تر از گاوهای گرسنه تجزیه و فاسد می‌گردند.
ج) تجزیه و فساد مواد غذایی با منشاء دامی ربطی به تغذیه قبل از مرگ آنها ندارد.
د) تجزیه و فاسد شدن مواد غذایی با منشاء دامی مربوط به میکروارگانیسم‌های موجود در مواد غذایی آنها می‌باشد.

۳۶- به منظور نگهداری تجاری تخم مرغ به مدت ..... یا بیشتر، دمای بین ..... تا ..... و رطوبت نسبی ..... تا ..... درصد توصیه شده است. توجه به ترتیب از راست به چپ

الف) ۳ ماه، ۱/۷ تا ۰/۵۵ درجه سانتیگراد، ۷۰ تا ۸۰ درصد
ب) ۶ ماه، ۱/۷ تا ۰/۵۵ درجه سانتیگراد، ۸۰ تا ۹۰ درصد
ج) ۳ ماه، ۱/۷ تا ۰/۵۵- درجه سانتیگراد، ۷۰ تا ۸۰ درصد
د) ۶ ماه، ۱/۷- تا ۰/۵۵- درجه سانتیگراد، ۷۰ تا ۸۰ درصد

۳۷- بترتیب نوع لاک متداول و مورد استفاده در قوطی های نگهداری شیر و گیلاس کدام است؟

الف) الئورزینی - اپون ها
ب) فنلی - اپون ها
ج) اپون ها - فنلی
د) اپون ها - الئورزینی

۳۸- کدام ماده به عنوان حامل ماده طعم زا در مواد غذایی خشک استفاده می‌شود؟

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

۳۹- برای خشک کردن نخود سبز، هویج و گرانول‌های سیب زمینی کدام نوع خشک کن مناسب می‌باشد؟

الف) خشک‌کن‌های تونلی
ب) خشک‌کن‌های نواری
ج) خشک‌کن‌های با بستر سیال
د) خشک‌کن‌های دوار

۴۰- برداشت کدام محصول در هوای بارانی موجب کاهش زمان نگهداری آن در سردخانه می‌شود؟

الف) سیب ب) گلابی ج) انگور د) پرتقال

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۴۱- پدیده کریستالیزاسیون (متبلور شدن) قندها در زیر پوست و گوشت مربوط به کدام میوه است؟

الف) زردآلو ب) هلو ج) سیب د) خرما

۴۲- کدامیک شاخص کفایت آنزیم بری در سبزیجات است؟

الف) فنولاز ب) پراکسیداز ج) لیپواکسیژناز د) متیل استراز

۴۳- کدامیک از سبزیجات زیر میزان تولید گاز کربنیک آن در انبار از بقیه کمتر است؟

الف) کاهو ب) کلم ج) پیاز د) کرفس

۴۴- از کاغذ یددار برای نگهداری کدام میوه‌ها استفاده می‌شود؟

الف) سیب و پرتقال ب) پرتقال و انگور ج) انگور و گوجه فرنگی د) سیب و انگور

۴۵- مزه آفتاب (Sun taste) در شیر چگونه ایجاد می‌شود؟

الف) در اثر اکسیداسیون پروتئین شیر
ب) به دنبال اکسیداسیون چربی شیر
ج) در اثر اکسیداسیون قند شیر
د) با تغییر در نامحلول شدن املاح معدنی شیر

۴۶- برای کنترل کفایت پاستوریزاسیون خامه از کدام آنزیم زیر استفاده می‌شود؟

الف) فسفاتاز ب) پراکسیداز ج) لیپاز د) کاتالاز

۴۷- کدامیک در ارتباط با نفوذ پذیری مواد بسته‌بندی زیر به اکسیژن صحیح است؟

الف) پلی اتیلن با دانسیته کم < پلی پروپیلن < اتیل وینیل استات
ب) پلی اتیلن با دانسیته زیاد < اتیل وینیل استات < پلی پروپیلن
ج) پلی اتیلن با دانسیته زیاد < پلی پروپیلن < اتیل وینیل استات
د) اتیل وینیل استات > پلی اتیلن با دانسیته زیاد < پلی پروپیلن

۴۸- با جذب CO_2 توسط گوشت از اتمسفر درون بسته‌بندی در طی مدت نگهداری چه تغییری رخ می‌دهد؟

الف) کاهش pH و افزایش میزان تراوش از گوشت
ب) افزایش pH و افزایش میزان تراوش از گوشت
ج) کاهش pH و کاهش میزان تراوش از گوشت
د) افزایش pH و کاهش میزان تراوش از گوشت

۴۹- جنس پوشش داخل و بیرون ورقه‌های فولادی قوطی‌های فلزی به ترتیب از راست به چپ کدام است و ضخامت کدام قسمت بیشتر می‌باشد؟

الف) لاک ـ قلع، لایه داخلی دارای ضمانت بیشتر است.
ب) قلع ـ قلع، لایه داخلی دارای ضخامت بیشتر است.
ج) قلع ـ قلع، لایه خارجی دارای ضخامت بیشتر است.
د) لاک ـ قلع، لایه خارجی دارای ضخامت بیشتری است.

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۵۰- کدام بسته‌بندی برای فرآوری‌های غذایی منجمد مناسب می‌باشد؟

الف) بسته‌بندی دو لایه پلی پروپیلن و استایرن

ب) بسته‌بندی سه لایه پلی اتیلین، آلومینیوم و پلی استر

ج) بسته‌بندی دو لایه پلی پروپیلن و کاغذی

د) بسته‌بندی سه لایه پلی پروپیلن، آلومینیوم و کاغذ

۵۱- باکتری‌های تولیدکننده فساد نرم که نقش عمده‌ای را در فساد سبزی‌ها بعهده دارند کدام است؟

الف) اروینیا کاروتورا و باسیلوس سوبتیلیس

ب) لاکتوباسیلوس لیچمانی و اروینیا کاروتورا

ج) اروینیاکاروتورا و سودوموناس

د) لاکتوباسیلوس پلانتاروم و میکروکوکوس روزئوس

۵۲- ماده اصلی برای ساخت غشاءهای آلی در تغلیظ غشائی مواد غذایی کدام است؟

الف) استات سلولز ب) سیلیکا ج) آلفا آلومینا د) پلی یورتان

۵۳- کدام آنزیم‌ها برای پی بردن به کارایی فرآیند آنزیم زدایی در مواد غذایی مورد ارزیابی قرار می‌گیرند؟

الف) ردوکتاز - کاتالاز ب) ردوکتاز - پراکسیداز ج) آمیلاز - پراکسیداز د) پراکسیداز - کاتالاز

۵۴- در انبارهای دارای اتمسفر کنترل‌شده در مقایسه با انبارهای سرد معمولا میزان رطوبت ..... بوده و مقدار آن ..... درصد می‌باشد.

الف) کمتر ـ ۹۵-۹۰ ب) بیشتر ـ ۹۵-۹۰ ج) کمتر ـ ۸۵-۸۰ د) بیشتر ـ ۸۵-۸۰

۵۵- کدامیک از مواد غذایی زیر، قلیایی محسوب می‌شوند؟

الف) ماست و پنیر ب) انجیر و هلو ج) گوشت قرمز د) تخم‌مرغ کهنه

۵۶- در کدام شرایط، کاهش تدریجی در تنفس گیاهانی که به عنوان غذا استفاده می‌شود اتفاق می‌افتد؟

الف) آسیب مکانیکی ب) آغاز دوره پژمردگی ج) تغییر ناگهانی دما د) آغاز فرایند قهوه‌ای شدن

۵۷- کوتاه شدن در اثر سرما "Cold shortening" در لاشه چه موقع اتفاق می‌افتد؟

الف) بلافاصله بعد از ذبح و بعد از جمود نعشی و عمل سردکردن بین صفر تا ۵- درجه سانتیگراد.

ب) بلافاصله بعد از ذبح و بعد از جمود نعشی و عمل سردکردن بین ۵ تا ۵- درجه سانتیگراد.

ج) بلافاصله بعد از ذبح و قبل از جمود نعشی و عمل سردکردن بین صفر تا ۵- درجه سانتیگراد.

د) بلافاصله بعد از ذبح و قبل از جمود نعشی بین ۱۵ تا۲۵ درجه سانتیگراد.

۵۸- اضافه کردن کدام ترکیبات زیر در جریان آنزیم زدایی باعث پایداری و حفظ رنگ کلروفیل می‌شود؟

الف) کربنات سدیم ب) اکسیدکلسیم ج) هیدروکسید سدیم د) هر سه مورد

۵۹- دلیل آسیب کمتر بافت‌های حیوانی نسبت به بافت‌های گیاهی که در معرض انجماد قرار می‌گیرند، چیست؟

الف) ساختمان فیبری قابل انعطاف

ب) لیپیدهای غشا سلولی

ج) پروتئین ضد انجماد

د) تشکیل کریستال‌های کوچک‌تر

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA

۶۰- کدام گاز برای ایجاد حالت پف کردگی در شیر و تسریع در عمل خشک کردن آن بکار می رود؟

الف) اکسیژن ب) نیتروژن ج) دی اکسید کربن د) اتیلن

شیمی مواد غذایی

۶۱- کدام اسیدهای آمینه، ضروری است؟

الف) تریپتوفان ب) پرولین ج) تیروزین د) آلانین

۶۲- کدامیک از آنزیم‌ها جزو پروتئازهای سرینی طبقه‌بندی می‌گردد؟

الف) کاتپسین ب) الاستاز ج) رنین د) فیسین

۶۳- از بین ترکیبات فلاونوئید در مواد غذایی کدامیک فراوان ترین است؟

الف) هسپریدین ب) کوئرستین ج) مریستین د) فلاون

۶۴- هوردئین جزو کدامیک از پروتئین‌های زیر می‌باشد؟

الف) آلبومین ب) پروتامین ج) پرولامین د) گلوتلین

۶۵- در آزمایش جستجوی دیاستاز در عسل در صورتی که عسل طبیعی باشد در نهایت چه رنگی ایجاد می‌شود؟

الف) رنگ زیتونی یا قهوه‌ای

ب) رنگ آبی تیره

ج) رنگ زرد روشن

د) رنگ صورتی

۶۶- علت افزایش اندیس پراکسید در گوشت منجمد در طول دوره نگهداری چیست؟

الف) لیپاز

ب) هموگلوبین

ج) اکسیژن

د) ترکیبات کاتالیزوری در گوشت

۶۷- زیست فراهمی (Bio-availability) کدام یک از ویتامین‌های تخم مرغ پس از حرارت دادن افزایش می‌یابد؟

الف) پیریدوکسین ب) ریبوفلاوین ج) بیوتین د) پانتوتنیک اسید

۶۸- کدام ترکیبات زیر عامل نامحلول شدن آهن در اسفناج است؟

الف) اگزالیک اسید ب) تیوکاربامات‌ها ج) فسفات‌ها د) کلروفیل

۶۹- کدام یک از موارد زیر خطر بیشتری از جهت باقیمانده نیترات دارد؟

الف) شیر ب) کبد ج) روغن د) سبزیجات

۷۰- کدام پروتئین موجود در تخم مرغ موجب اختلال در عملکرد آنزیم تریپسین می‌شود؟

الف) اوآلبومین ب) اوموکوئید ج) لیزوزیم د) کونالبومین

۷۱- کدامیک از انواع توکوفرول‌ها خاصیت آنتی اکسیدانی کمتری دارند؟

الف) گاما ب) دلتا ج) آلفا د) بتا

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۷۲- کدامیک از آنزیم‌ها بطور طبیعی در ساختار گوشت دیده می‌شود؟

الف) کاتپسین ب) پاپائین ج) فیسین د) بروملائین

۷۳- آفلاتوکسین M در کدام یک از انواع مواد غذایی حضور دارد؟

الف) میوه ب) غلات ج) گوشت د) لبنیات

۷۴- کدام گزینه شامل گلوتن گندم است؟

الف) گلیادئین و گلوتنین ب) گلوبولین و گلوتئین ج) آلبومین و گلوبولین د) آلبومین و گلیادین

۷۵- کدام گزینه در مورد برگشت طعم یا flavor reversion صحیح است؟

الف) در روغن‌هایی که شامل اسید لینولنیک هستند اتفاق می‌افتد و نسبت به اکسیداسیون معمولی اکسیژن کمتری نیاز دارد

ب) در روغن‌هایی که اسید لینولئیک و اسید لینولنیک هستند اتفاق می‌افتد و نسبت به اکسیداسیون معمولی به اکسیژن بیشتری نیاز دارد

ج) در روغن‌هایی که شامل اسید لینولئیک هستند اتفاق می‌افتد و نسبت به اکسیداسیون معمولی به اکسیژن بیشتری نیاز دارد

د) در روغن‌هایی که شامل اسید لینولئیک هستند اتفاق می‌افتد و نسبت به اکسیداسیون معمولی به اکسیژن کمتر نیاز دارد

۷۶- محصولات اولیه‌ی اتواکسیداسیون چه هستند؟

الف) پراکسیدها ب) هیدروپراکسیدها ج) کربونیل‌ها د) آلدهیدها

۷۷- کدامیک از پروتئین‌های تخم‌مرغ مانع از جذب بیوتین می‌شود؟

الف) پروتئین زرده تخم‌مرغ، اوموکوئید

ب) پروتئین سفیده تخم‌مرغ، اوموکوئید

ج) پروتئین زرده تخم‌مرغ، آویدین

د) پروتئین سفیده تخم‌مرغ، آویدین

۷۸- در ساختمان میوگلوبین، حلقه ناشی از اتصال چهار حلقه پیرول به وسیله گروه‌های میتن چه نام دارد؟

الف) Porphirin ب) Heme ج) Protoporphirin د) Pyrolin

۷۹- نابودی کدام شاخص زیر نشان دهنده دناتوراسیون حرارتی پروتئین‌های محلول شیر است؟

الف) فسفاتاز قلیایی ب) فسفاتاز اسیدی ج) پلاسمین د) کاتالاز

۸۰- طی فرآیند تجزیه استرکر در فرآیند پخت نان از اسید آمینه ایزولوسین کدامیک از آلدئیدهای زیر تشکیل می‌شود؟

الف) استالدئید ب) ایزوآلدئید ج) ۲- هیدروکسی پروپانال د) ۲- متیل بوتانال

۸۱- واحدهای اصلی سازنده صمغ زانتان کدام است؟

الف) گلوکز، گزیلوز و اسید گالاکتورونیک

ب) گلوکز، آرابینوز و اسید گالاکتورونیک

ج) گلوکز، تالوز و اسید گالاکتورونیک

د) گلوکز، مانوز و اسید گالاکتورونیک

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA

۸۲- کدامیک از ترکیبات زیر دارای مواد سیانوژن هستند؟

الف) Linamarin ب) Menadione ج) Hesperidin د) Leucosin

۸۳- کدامیک از ویتامین‌های زیر در متابولیسم کربوهیدرات و دکربوکسیلاسیون آلفاکتو اسیدها به منزله یک کو آنزیم شرکت می‌کند و از این نظر کوکربوکسیلاز نامیده می‌شود؟

الف) ویتامین B_2 ب) ویتامین B_6 ج) اسیدپنتوتنیک د) ویتامین B_1

۸۴- تلخی پوست مرکبات بیشتر ناشی از کدامیک از ترکیبات زیر است؟

الف) نارینجین

ب) نارینجین دهیدروکالکون

ج) هسپریدین

د) لیمونین

۸۵- کدامیک از گزینه‌های زیر در مورد ایجاد و احساس طعم تند و سوزنده در فلفل لازم است؟

الف) ترکیب اصلی موجود در فلفل پیپرین است که وجود پیوند ترانس در قسمت الکیل این ترکیب برای ایجاد طعم شدید و تند توسط آن لازم است

ب) ترکیب اصلی موجود در فلفل پیپرین است که وجود پیوند سیس در قسمت الکیل این ترکیب برای ایجاد طعم شدید و تند توسط آن لازم می باشد

ج) ترکیب اصلی موجود در فلفل پیپرین است که وجود پیوند آمین در قسمت الکیل این ترکیب برای ایجاد طعم شدید و تند توسط آن لازم است

د) ترکیب اصلی موجود در فلفل پیپرین است که وجود پیوند متیل در قسمت الکیل این ترکیب برای ایجاد طعم شدید و تند توسط آن لازم است

۸۶- کدامیک از ترکیبات زیر در روغن‌های خوراکی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی خوبی می‌باشد؟

الف) سزامول Sesamol

ب) اسید کلروژنیک Chlorogenic acid

ج) اسید کافئیک Caffeic acid

د) میریستین Myrcetin

۸۷- کدامیک از گزینه‌های زیر در مورد اسید فرولیک (Ferulic acid) صحیح است؟

الف) جزو قسمتی از برخی از متالو پروتئین‌ها می‌باشد

ب) جزو فلاونوئیدها بوده و دارای خواص آنتی اکسیدانی است

ج) از نگهداری مواد غذایی اسیدی در ظروف گالوانیزه تولید می‌شود

د) جزو مواد رنگی قهوه ای مایل به قرمز طبقه بندی شده است

۸۸- کدامیک از گزینه‌های زیر در مورد آلیتام (Alitame) که قدرت شیرین کنندگی آن ۲۰۰۰ برابر ساکارز است صحیح می‌باشد؟

الف) از نظر ساختمان شیمیایی متشکل از اسید آمینه‌های آرژنین و آلانین و یک ترکیب حلقوی می‌باشد

ب) از نظر ساختمان شیمیایی متشکل از اسیدهای آمینه لیزین و آلانین و یک ترکیب آمینه حلقوی می‌باشد

ج) از نظر ساختمان شیمیایی متشکل از اسیدهای آمینه آسپارتیک و آلانین و یک ترکیب آمینه حلقوی می‌باشد

د) از نظر ساختمان شیمیایی متشکل از اسیدهای آمینه والین و آلانین و یک ترکیب آمینه حلقوی می‌باشد

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۸۹- در کاروتنوئیدها وجود حداقل چند پیوند مضاعف کنژوگه برای ظهور رنگ قابل تشخیص لازم است؟

الف) ۲ ب) ۷ ج) ۴ د) ۵

۹۰- برای استری کردن داخلی (Inter-esterification) روغن‌ها از کدامیک از ترکیبات زیر استفاده می‌شود؟

الف) پودر نیکل

ب) اکسید نیکل

ج) متوکسید سدیم و اتوکسید سدیم

د) کرومات نیکل

کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

۹۱- کدام میکروارگانیسم‌ها در تخم‌مرغ موجب فساد بی‌رنگ می‌شوند؟

الف) سراتیا و سودوموناس

ب) پروتئوس و میکروکوکوس

ج) کپک‌ها و مخمرها

د) آسینتوباکتر و موراکسلا

۹۲- عوامل شروع کننده فساد لاشه‌های گوشت قرمز در سردخانه‌های بالای صفر درجه سانتیگراد کدام است؟

الف) Pseudomonas- Alcaligenes- Bacillus

ب) Moraxella-Pseudomonas-Acintobacter

ج) Showanella-Moraxella-Pseudomunas

د) Pseudomunas- Micrccoccus- Serattia

۹۳- کدام ماده غذایی بیشتر باعث بیماری ناشی از عامل سندرم تهوع آور باسیلوس سرئوس می‌شود؟

الف) برنج پخته شده و سرخ شده

ب) فرآورده‌های گوشتی

ج) سبزیجات خام

د) شیر و فرآورده‌های شیر

۹۴- توکسین‌های کلستریدیوم بوتولینوم در چه دما و و زمانی با حرارت دهی غیر فعال می‌شود؟

الف) ۷۰ °C به مدت ۱۰ دقیقه

ب) ۸۰ °C به مدت ۵ دقیقه

ج) ۷۰ °C به مدت ۵ دقیقه

د) ۸۰ °C به مدت ۱ دقیقه

۹۵- سختی آب سبب کاهش اثر ضدعفونی کننده کدام ترکیب زیر می‌شود؟

الف) بخار آب (steam)

ب) Peracetic acid

ج) QUATs

د) Iodophors

۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۹۶- فرآیندی که طی آن شیر در ۹۵ درجه سانتیگراد به مدت حداکثر یک ساعت حرارت داده می‌شود و بین دو مرحله یک مرحله نگهداری به مدت ۳ تا ۴ ساعته وجود دارد چه نامیده می‌شود؟

الف) پاستوریزاسیون با زمان ماندگاری بالا
ب) ترمیزاسیون
ج) تندالیزاسیون
د) باکتوفیوگاسیون

۹۷- اثر میکروب کشی اسیدهای آلی بستگی کدام عامل زیر دارد؟

الف) فرم غیر یونیزه
ب) فرم یونیزه
ج) میزان پائین آوردن pH
د) میزان بار الکتریکی فرم یونیزه

۹۸- حداقل a_w برای رشد اشریشیاکلی چقدر است؟

الف) ۰/۹۵ ب) ۰/۸۵ ج) ۰/۸۸ د) ۰/۹۰

۹۹- در تعیین انجام مناسب فرآیندهای حرارتی مواد غذایی، کدام گزینه به ترتیب در مورد آنزیم‌های فسفاتاز قلیایی و آلفا آمیلاز درست است؟

الف) شاخص پاستوریزاسیون تخم‌مرغ مایع- شاخص استریلیزاسیون شیر
ب) شاخص استریلیزاسیون شیر- شاخص پاستوریزاسیون تخم‌مرغ مایع
ج) شاخص پاستوریزاسیون شیر- شاخص پاستوریزاسیون تخم‌مرغ مایع
د) شاخص پاستوریزاسیون تخم‌مرغ مایع-شاخص پاستوریزاسیون شیر

۱۰۰- اجرای کدام اصل HACCP پایش وجود انحرافی از یک اندازه بایسته تعیین شده را نشان می‌دهد؟

الف) سوم ب) چهارم ج) پنجم د) ششم

۱۰۱- کدام روش زیر معمولا جهت تشخیص و اندازه گیری نیتریت موجود در فرآورده‌های گوشتی بکار می‌رود؟

الف) گریس - ایلوسوی ب) اورس - بلیه ج) رنارد د) ویلاوچیا

۱۰۲-قرار گرفتن میکروب‌ها برای مدت نامحدود در مرحله فاز تاخیری Lag-phase در اثر خشک کردن مواد غذایی چه نام دارد؟

الف) Stability ب) Regeneration ج) Reconstitution د) Dormancy

۱۰۳- کدام گزینه برای مخاطرات مصرف بی‌رویه آنتی بیوتیک‌ها در دامها صحیح نمی‌باشد؟

الف) ایجاد مصونیت برای میکروارگانیسم‌ها، بویژه برای میکروارگانیسم‌های مفید
ب) ایجاد انواع آلرژی در افرادی که حساسیت دارند
ج) پایین آوردن میزان آلودگی‌های میکروبی در دام‌ها و ممانعت از تشخیص آزمایشگاهی
د) از بین بردن میکروارگانیسم‌های مفیدی که در تهیه فرآوری‌های شیر وجود آنها ضروری است

۱۰۴-کدام فلز سمی معمولا در معادن همراه با روی به میزان کم وجود داشته و به همراه کودهای شیمیایی فسفاته وارد زمین‌های کشاورزی می‌شود؟

الف) جیوه ب) سرب ج) کادمیوم د) قلع

۰۲۱-۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

۱۰۵- در رابطه با فساد گوشت ترتیب تخریب مولکول‌ها از راست به چپ مربوط به کدام گزینه می‌باشد؟

الف) مواد قندی - پروتئین‌های میوفیبریلی - پروتئین‌های سارکوپلاسمی - پروتئین‌های بافت پیوندی

ب) پروتئین‌های سارکوپلاسمی - پروتئین‌های میوفیبریلی - قندها - پروتئین‌های بافت پیوندی

ج) پروتئین‌های سارکوپلاسمی - قندها - پروتئین‌های میوفیبریلی - پروتئین‌های بافت پیوندی

د) مواد قندی - پروتئین‌های سارکوپلاسمی - پروتئین‌های میوفیبریلی - پروتئین‌های بافت پیوندی

۱۰۶-کدامیک از عوامل زیر فساد مواد چرب را کند می‌نماید؟

الف) فلزات ب) رطوبت ج) خلاء د) اشعه ماوراء بنفش

۱۰۷-کدامیک از رنگ‌های خوراکی زیر منشا حیوانی دارد؟

الف) کارامل ب) کوشینل ج) کارمین د) روناس

۱۰۸- وجود مس در شیر چه اثری بر کیفیت آن دارد؟

الف) مدت نگهداری شیر را افزایش می‌دهد و اکسیداسیون چربی را کند می‌کند

ب) اکسیداسیون چربی را تسریع نموده و مدت نگهداری شیر را افزایش می‌دهد

ج) اکسیداسیون چربی را کند نموده و مدت نگهداری شیر را کاهش می‌دهد

د) اکسیداسیون چربی را تسریع نموده و مدت نگهداری شیر را کاهش می‌دهد

۱۰۹-کدامیک از گزینه‌های زیر جزء عوامل خارجی تعیین‌کننده فساد میکروبی مواد غذایی است؟

الف) آب فعال

ب) ساختمان و ترکیبات

ج) فشار سهمی گازها

د) ظرفیت اکسیداسیون و احیاء

۱۱۰- برای پاک کردن مواد آلی با چسبندگی زیاد از کدام ترکیبات استفاده می‌شود؟

الف) پاک‌کننده‌های قلیایی قوی

ب) پاک‌کننده‌های اسیدی قوی

ج) پاک‌کننده‌های اسیدی ضعیف

د) پاک‌کننده‌های پلی آنیونی

۱۱۱- نتایج کارایی عملیات شستشوی درجا (CIP) در کارخانجات شیر با کشت میکروبی در کدام باکتری کنترل می‌گردد؟

الف) استافیلوکوکوس ب) کلستریدیوم ج) کلی فرم د) باسیلوس

۱۱۲-کدام عبارت صحیح است؟

الف) باکتری‌های کلی فرم در حرارت پاستوریزاسیون HTST زنده باقی می‌مانند

ب) باکتری‌های مولد اسیدبوتیریک هوازی بوده و تولید هاگ می‌کنند

ج) جنس بروی باکتریوم بر روی پنیر غشاء قرمز رنگ مایل به زردی ایجاد می‌کند

د) افزودن نمک به مقدار زیاد در پنیر برای فعالیت باکتری‌های مولد اسید لاکتیک ضروری است

۱۱۳- کدام ماده مهم‌ترین عامل موثر در طعم و عطر کره می‌باشد؟

الف) اسید بوتیریک ب) آلدئیداستیک ج) دی استیل د) اسید پروپیوتیک

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

۱۱۴- محصول اولیه اکسیداسیون مواد چرب کدام است؟

الف) هیدروکسید ب) پراکسید ج) تیوسیانات د) گلیسرین

۱۱۵- کدام نگهدارنده زیر از طریق ممانعت از فسفردار شدن اکسیداتیو و ایجاد اختلال در سیستم آنزیمی میکروارگانیسم عمل نگهدارندگی خود را اعمال می‌کند؟

الف) اسید فرمیک

ب) استر پاراهیدروکسی بنزوئیک

ج) اسید سوربیک

د) استر اسید پروپیونیک

۱۱۶- کدامیک نمی‌تواند از فاسد شدن پنیر بوسیله باکتری‌های مولد اسید بوتیریک جلوگیری کند؟

الف) باکتوفوگاسیون

ب) کاهش اسیدیته

ج) استفاده از درجه حرارت پایین

د) افزودن نمک معمولی

۱۱۷- کدام ویتامین محلول در آب موجود در شیر از همه بیشتر نسبت به حرارت حساس می‌باشد؟

الف) B_1 ب) B_2 ج) C د) B_6

۱۱۸- کدام یک از موارد زیر یک باکتری بیماری زا و گرم مثبت بوده که برای جداسازی آن از مواد غذایی، از غنی سازی در سرما استفاده می‌شود؟

الف) لیستریا ب) کمپیلوباکتر ج) کلستریدیوم پرفرینجنس د) یرسینیا

۱۱۹- کدام یک از باکتری‌های زیر منشاء حیوانی ندارد؟

الف) کمپیلوباکتر ب) سالمونلا ج) شیگلا د) لیستریا

۱۲۰- در سیستم کلوئیدی خمیر سوسیس و کالباس به ترتیب از راست به چپ پروتئین‌های محلول در آب و پروتئین میوفیبریلی به چه صورت وجود دارند؟

الف) ژل - محلول حقیقی ب) سوسپانسیون - ژل ج) ژل - سوسپانسیون د) محلول حقیقی - ژل

زبان عمومی

Part One: Vocabulary

Complete the following scntences, choosing the most appropriate option (a, b, c, or d).

121- A diet low in important nutrients can ..... the body's immune system and make it harder for the body to fight off infection.

a) enhance b) sustain c) compromise d) invigorate

122- In a case-control study, the subjects arc only observed, and there is no ..... such as drug treatment or surgery.

a) transmission b) intervention c) screening d) exposure

۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان بسته‌های آموزشی آزمون های کشوری کلاس حضوری آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

134- As infants and young children are more ....., they need more care and protection.

a) reluctant b) vigorous c) deprived d) vulnerable

135- The stress in his workplace was ..... ; therefore, he decided to quit his job.

a) unbearable b) invaluable c) inaccessible d) unstable

136- He never talks about his ideas directly; he is used to expressing his aims ..... .

a) elegantly b) permissibly c) implicitly d) attractively

137- Pesticides and chemical fertilizers have caused great ..... among people in modern societies.

a) incidence b) concern c) violence d) well-being

138- Psychologists believe that hard-working is an integral key to success; in other words, ... precedes one's natural abilities.

a) persistence b) intelligence c) attitude d) intuition

139- Research has shown that bilingual children develop a capacity to concentrate, avoiding ..... .

a) compensations b) competitions c) dedications d) distractions

140- This routine operation will take about half an hour, provided that no ..... arise.

a) complications b) medications c) palpitations d) aggregations

Part Two: Reading Comprehension

Read the following passages carefully, and then answer the questions that follow. Base your answers on the information in the passages only.

Passage 1

In a purely rational world, vaccination rates would fluctuate constantly, depending on how much people fear getting sick. That's why attempts have been made to model vaccination rates mathematically. But now, scientists have found that the missing puzzle piece that explains why vaccination rates stay high in the real world... or, in some cases, low. The reason, it turns out, is peer pressure.

Public health officials frequently worry about low levels of childhood vaccination, often driven by unfounded concerns that vaccines are linked with autism. But in many nations without mandatory vaccination rules, rates of childhood vaccination remain surprisingly high, said Tamer Oraby, a mathematician at the University of Guelph in Ontario, Canada.

The question we wanted to answer is why we are seeing such high vaccination levels in non-mandatory vaccination programs", Oraby told Live Science.

141- According to the passage, the vaccination level ..... .

a) has significantly reduced recently
b) is to follow a steady pattern
c) has removed the irrational fear among the sick people
d) is affected by people's worries about catching diseases

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس { حضوری آنلاین

123- **Cardiopathy is a non-specific term which is..... diseases of the heart.**

a) incorporated in b) enforced in c) applicable to d) endorsed by

124- **When the person knows enough about stress management skills, he/she finds it easier to ..... his/her distress.**

a) accompany b) amplify c) replicate d) overcome

125- **The diseases in a society form a/an ....., ranging from those that can kill the patient to those that are not so serious.**

a) conformity b) symptom c) spectrum d) adversity

126- **Newborn babies are ..... several diseases because antibodies are passed onto them from their mothers via their placenta.**

a) sensitive to b) protected against c) liable to d) adaptable to

127- **When an infection becomes established, nursing measures are directed toward helping the client ..... the illness.**

a) combat b) advocate c) induce d) enhance

128- **The debate surrounding the embryonic stem cells is an example of the ethical ..... surrounding scientific research.**

a) compliance b) controversy c) accord d) rapport

129- **Poisoned patients are taken to a special room where their bloodstream may be ..... to help quick recovery.**

a) detoxified b) deteriorated c) deformed d) decomposed

130- **Knowledge concerning human stem cells could be used to ..... new therapies that may benefit the patients.**

a) confound b) ignore c) disturb d) devise

131- **Scientists in academia and industry are fortunately increasingly ..... to develop better medical technologies.**

a) splitting b) collaborating c) retrieving d) expanding

132- **As future generations risk ..... an overcrowded planet, the government should impose population control.**

a) withdrawing b) waiving c) inheriting d) abandoning

133- **A good teacher should ..... get feedback from the students to improve her/his teaching method.**

a) persistently b) reluctantly c) redundantly d) superficially

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری / آنلاین

142- The underlined "that" (line 2) refers to ..... .

a) change in the level of vaccination
b) vaccination in a purely rational world
c) mathematical modeling of vaccination rates
d) people's fear of becoming sick if vaccinated

143- The underlined term "missing puzzle piece" (line 3) is found to be ..... .

a) real world b) vaccination rates c) peer pressure d) some cases

144- The author ..... people's worries on the link between autism and childhood vaccination.

a) confirms b) opposes c) justifies d) triggers

145- According to the passage, vaccination rates ..... .

a) are not necessarily related to mandatory vaccination programs
b) did not shrink because of mandatory vaccination programs
c) decreased due to mandatory vaccination programs in Ontario
d) elevated due to non-mandatory vaccination programs

Passage 2

Although it is difficult to solve public health problems, great success has been achieved with certain illnesses. For example, the eradication of smallpox was one of the most significant accomplishments of the 20th century. When the campaign against smallpox was launched in 1967, about 10 million people contracted the disease each year. Of these, two million died.

More than 10 million individuals were disfigured. However, a little more than a decade later, the smallpox program had met its goal; the last case of this terrible illness occurred in Somalia in 1977. Following this important achievement, the World Health Organization tried to recreate its success. The focus of the next campaign was polio, which can paralyze or kill its victims if it is untreated. The elimination of this disease is not yet complete, but the number of cases has greatly decreased. As the battles against smallpox and polio show, remarkable advances can be made in the field of public health.

146- According to the text, solving public health problems is ..... .

a) incredible b) unrealistic c) intrinsic d) challenging

147- It is said that smallpox ..... .

a) killed most of its victims around the world
b) could lead to changes in victims' appearance
c) is still problematic in some parts of the world
d) is more difficult to overcome than some other infections

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری آنلاین

148- The battle against polio ..... .

a) is still continuing
b) has achieved its goal
c) seems to lead to failure
d) has faced some obstacles

149- This paragraph mostly deals with ..... .

a) public health successes
b) future programs of public health
c) some crucial problems in the field of public health
d) public health programs under way by WHO

150- The author of this text seems to be ..... the future of public health.

a) uncertain of b) critical of c) optimistic about d) indifferent to

Passage 3

The term "cognitive health" is often associated with conditions such as Alzheimer's disease, ADHD, depression, etc. While an overwhelming body of research and evidence support the idea that cognitive disorders are likely to be influenced by genetic predispositions and environmental factors, there has also been a great deal of research conducted in an effort to explore the relationship between nutritional status and cognitive health. It has been found that many aspects of cognitive health are not only impacted, but also dependent upon certain nutrients which must be obtained through the diet. Through each stage of the lifestyle, nutritional status plays a key role in brain development, cognitive function and health, mood, and even the prevention of certain neurological and cognitive conditions. The influence that nutritional status has on cognitive health begins with conception. Beginning in the womb, nutrients obtained through the diet, in this case of the mother, begin playing a key role in the development of the brain and nervous system. A woman's poor nutritional status before the time of conception can have detrimental effects on physical and cognitive health.

151- The passage mainly discusses the ..... .

a) definition of cognitive condition
b) relationship between food and cognitive disorders
c) different types of cognitive diseases
d) impact of cognitive condition on nutrition

152- The passage implies that ..... .

a) the effect of food on cognitive health is postnatal
b) genetics has a greater influence on cognitive health
c) cognitive health is exclusively dependent on nutrition
d) mother's nutrition may prevent some cognitive disorders

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان
بسته‌های آموزشی
آزمون های کشوری
کلاس حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

153- The passage discusses "a woman's nutritional status' to ..... .

a) compare it with child's nutritional status
b) discuss the speed of mental development
c) show its impact on a child's mental development
d) focus on the role of genetics in development

154- According to the passage, the influence of food on cognitive health starts ..... .

a) gradually
b) before conception occurs
c) at the time of birth
d) when a sperm joins the ovum

155- The overall tone of the passage is ..... .

a) scientific and informative
b) informative and humorous
c) subjective and technical
d) academic and disbelieving

Passage 4

The use of living animals in research and teaching, while first documented around 2000 years ago, became prominent in the second half of the 19th century as part of the development of the emerging sciences of physiology and anatomy. In the mid 1900s, the rapid expansion of the pharmaceutical and chemical industries gave rise to an enormous increase in the use of animals in research. Today, it is a multibillion dollar industry, involving not only the pharmaceutical and chemical industries, but also university and government bodies. There is, additionally, a sizeable industry providing food supply and cage manufacture, among many others.

Supporters of animal testing argue that virtually every medical achievement in the 20th century relied on the use of animals in some way and that alternatives to animal testing, such as computer modeling, are inadequate and fail to model the complex interactions between molecules, cells, tissues, organs, organisms and the environment. Opponents argue that such testing is cruel to animals and is a poor scientific practice, that results are an unreliable indicator of the effects in humans, and that it is poorly regulated. They also point to the fact that many alternatives to using animals have been developed, particularly in the area of toxicity testing, and that these developments have occurred most rapidly and effectively in countries where the use of animals is prohibited.

156- It is inferred from the first paragraph that research using animals ..... .

a) was non-existent before 1850
b) is most common in the medical industry
c) generates trade for some industries
d) is a government-controlled industry

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس حضوری / آنلاین

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana

157- The use of living animals in research and teaching ..... .

a) appeared at least two millennia ago
b) rose to prominence around 2000 years ago
c) emerged in the second half of the 19th century
d) originated in the pharmaceutical and chemical industries

158- Animal testing proponents argue that ..... the use of animals in the 20th century.

a) many of the alternative methods still rely on
b) there is no alternative available except
c) computer modeling requires more improvement to replace
d) medical advancement would have been hindered without

159- The opponents of animal testing believe that ..... .

a) countries prohibiting it are developing rapidly
b) its results are unreliable due to poor regulations
c) there are insufficient rules and restrictions
d) it is justifiable in the area of toxicity testing

160- Those against the idea of animal testing believe that alternatives to this approach are used in countries where .....

a) medical achievements are minimal
b) the use of animals is forbidden
c) the scientific practice is poor
d) the use of animals is promoted

موفق باشید

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
مشاوره رایگان | بسته‌های آموزشی | آزمون های کشوری | کلاس { حضوری آنلاین