اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
موسسه علوم پزشکی SANA
@medical_sana

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 ۹۹-۹۸
سوالات آزمون ورودی دوره کارشناسی ارشد

# رشته
# بهداشت و ایمنی مواد غذایی

| | |
|---|---|
| مشخصات داوطلب: | تعداد سوالات: ۱۶۰ سوال |
| نام و نام خانوادگی: | زمان پاسخگویی: ۱۶۰ دقیقه |
| شماره کارت: | تعداد صفحات: ۲۲ صفحه |

**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 هر گونه اشکال به مسئولان جلسه اطلاع دهید.

☜ استفاده از ماشین حساب مجاز نمی‌باشد.

بهداشت و ایمنی مواد غذایی

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



## میکروب‌شناسی مواد غذایی

۱ـ حدت کدام باکتری با رشد در حرارت‌های یخچالی بیشتر می‌شود؟

الف) استافیلوکوکوس اورئوس

ب) اشریشیا کلی

ج) لیستریا مونوسیتوژنز

د) کلستریدیوم پر فرینجنس

۲ـ آزمایش ناگلر (Nagler test) جهت تأیید تشخیص کدام باکتری موادغذایی استفاده می‌شود؟

الف) کلستریدیوم پرفرینجنس

ب) باسیلوس سرئوس

ج) لیستریا مونوسیتوژنز

د) شیگلا دیسانتری

۳ـ بوتولیسم نوزادان به چه شکلی ایجاد می‌شود؟

الف) مصرف مواد غذای آلوده به سم باکتری

ب) رشد میکروارگانیسم در روده و تولید توکسین در بدن

ج) مصرف مواد غذایی آلوده به فرم رویشی باکتری

د) مصرف مواد غذایی آلوده به فرم رویشی حاوی سم باکتری

۴ـ در فرآیند تخمیر بالنگ میکروارگانیسم غالب، کدام یک از گزینه‌های زیر است؟

الف) ساکارومایسس بیس پورسس

ب) ساکارومایسس سرویزیه

ج) ساکارومایسس روکسای

د) ساکارومایسس سیتری مدیکا

۵ـ دوره کمون کدام یک از عوامل بیماری‌های ناشی از غذا بیشتر از بقیه است؟

الف) ویروس‌های روده‌ای

ب) آنتآمبا هیستولیتیکا

ج) تنیا ساجیناتا

د) استرپتوکوکوس فاسیوم

۶ـ در مسمومیت غذایی سیگواترا، کدام یک از جلبک‌های زیر دخیل است؟

الف) گوینالاکس کاتینلا

ب) لاینگ بایا ماجوسکولا

ج) گوینالاکس تاماریوزیس

د) جلبک‌های سبز آبی

۷ـ لوتئوسکوین توسط کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر تولید می‌شود؟

الف) آسپرژیلوس اکراسئوس

ب) آسپرژیلوس پارازیتیکوس

ج) پنی‌سیلیوم ایسلندیکوم

د) پنی‌سیلیوم وروکوزوم

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۸ـ تیمار سطحی کدام یک از آنتی بیوتیک‌های زیر در ماهی، مؤثرترین روش بازدارندگی رشد میکروارگانیسم‌ها است؟
الف) پنی‌سیلین ب) کلرتتراسایکلین ج) استرپتومایسین د) سوبتیلین

۹ـ حداکثر جمعیت میکروارگانیسم‌ها در زمان پیدایش بوی نامطبوع ناشی از فساد در کدام یک از مواد غذایی زیر می‌باشد؟
الف) گوشت مرغ ب) تخم مرغ ج) گوشت گاو د) سوسیس فرانکفورتر

۱۰ـ عامل متورم شدن ماکارونی در شرایط نگهداری رطوبت بالا، کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر است؟
الف) انتروباکتر کلوآسه
ب) سودوموناس فلورسنس
ج) اندومیکوپسیس فیبولیگرا
د) کاندیدا آلبیکانس

۱۱ـ عامل بازدارنده رشد میکروب اشریشیاکلی (ای‌کلای) در اثر مواجهه با عصاره پیاز، کدام یک از موارد است؟
الف) سینامول ب) آکرولین ج) آلیسین د) بوتیل تیوسیونات

۱۲ـ مدت زمان لازم بر حسب دقیقه در دمای ۳۷°C جهت کشتن اسپورهای باسیلوس سوبتیلیس، کدام یک از موارد زیر است؟
الف) ۱۱ ب) ۱۶ ج) ۱۸ د) ۲۵

۱۳ـ ریسک آلودگی کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر از هر یک از منابع آب، جانوران و انسان یکسان است؟
الف) سیتریا ب) کمپیلوباکتر ج) استافیلوکوکوس د) یرسینیا

۱۴ـ کدام یک از گونه‌های لاکتو باسیلوس باعث فساد گازدار پنیر سوئیسی می‌شود؟
الف) برویس ب) اسیدوفیلوس ج) فرمنتوم د) پاستوریانوس

۱۵ـ بیشترین و کمترین نوع آنتروتوکسین استافیلوکوکوس اورئوس، کدام یک از موارد زیر است؟
الف) بیشترین A و کمترین B
ب) بیشترین C و کمترین D
ج) بیشترین A و کمترین D
د) بیشترین B و کمترین C

۱۶ـ سروتیپ‌های 0:9 , 0:8 , 0:3 کدام باکتری، اهمیت ویژه‌ای دارد؟
الف) سالمونلا
ب) یرسینیا
ج) بروسلا
د) لیستریا

۱۷ـ کدام یک از پاتوتایپ‌های اشریشیاکلی خاصیت چسبندگی زیادی دارد؟
الف) انترواینویزیو
ب) انتروهموراژیک
ج) انترواگروگیتیو
د) انتروپاتوژنیک

۱۸ـ واکنش کاناگاوا جهت تشخیص کدام باکتری بکار می‌رود؟
الف) ویبریو پاراهمولیتیکوس
ب) آئروموناس هیدروفیلا
ج) لیستریا مونوسیتوژنز
د) یرسینیا سودوتوبرکلوزیس

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA



**۱۹ـ کدام گروه از مواد غذایی مرتبط با مسمومیت‌های غذایی، ناشی از باسیلوس است؟**

الف) گوشت قرمز، گوشت سفید، ماهی

ب) غلات، نشاسته، سیب‌زمینی جوانه‌زده، برنج پخته

ج) کنسرو قارچ، کنسرو سبزیجات، کنسرو ماهی

د) ماهی دودی، سوسیس، کالباس

**۲۰ـ رنگ آبی در گوشت، توسط کدام باکتری ایجاد می‌شود؟**

الف) فلاووباکتریوم لیویدوم

ب) سراشیا مارسینس

ج) سودوموناس سینشیانا

د) پروتئوس دولگاریس

**۲۱ـ کدام گزینه درمورد باکتری لیستریا منوسیتوژن صحیح است؟**

الف) تمام گونه‌های این باکتری به نمک، حساس است و غلظت بالای ۲٪ نمک، سبب مهار شدن آن می‌شود.

ب) برخی از گونه‌های این باکتری در دامنه حرارتی وسیع بین ۱ تا ۴۲ درجه سانتی‌گراد رشد می‌کند.

ج) تمام گونه‌های این باکتری در pH زیر ۴ قادر به رشد هستند.

د) برخی از گونه‌های این باکتری در محیط کشت مک‌کانکی آگار رشد نمی‌کنند.

**۲۲ـ اهمیت انتروباکتر ساکازاکی در کدام یک از نمونه‌ی غذایی بیشتر است؟**

الف) بادام کوهی

ب) اسفناج

ج) تخم‌مرغ

د) شیرخشک

**۲۳ـ کدام باکتری تمام گونه‌های آن با زیستگاه آبی و دریایی در ارتباط می‌باشند؟**

الف) سراشیا

ب) شوانلا

ج) سودوموناس

د) پروتئوس

**۲۴ـ جنس‌های باسیلوس، پانی باسیلوس، کلستریدیوم، ژئوباسیلوس جزو کدام باکتری‌های مهم در مواد غذایی می‌باشند؟**

الف) ترموفیل

ب) مزوفیل

ج) ساکروفیل

د) ساکروتروف

**۲۵ـ کدام گزینه در مورد میکروارگانیسم‌های زنده ولی غیر قابل کشت VBNC صحیح است؟**

الف) سلول باکتری‌های VBNC در محیط‌های کشت غیر انتخابی فاقد مواد بازدارنده رشد، ترمیم و کشت نمی‌شوند.

ب) سلول باکتری‌های VBNC در محیط‌های کشت انتخابی و افتراقی، ترمیم و کشت می‌شوند.

ج) سلول باکتری‌های VBNC در محیط‌های کشت جامد حاوی مواد غنی‌کننده برای رشد، ترمیم و کشت می‌شوند.

د) سلول باکتری‌های VBNC در محیط‌های کشت افتراقی مایع حاوی مواد بازدارنده رشد، ترمیم و کشت می‌شوند.

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۲۶ـ کدام گزینه در رابطه با شاخص‌های میکروبی‌برای ارزیابی ایمنی و بهداشت مواد غذایی صحیح نمی‌باشد؟

الف) به راحتی و به سرعت قابل تشخیص باشند.

ب) دارای سابقه ارتباط ثابت با عامل بیماری‌زا موردنظر باشد.

ج) همیشه در صورت حضور عامل بیماری‌زا مربوط هم‌خوانی داشته باشد.

د) نیازهای رشدی با سرعت رشد آن، معادل یا کمتر از نیازهای رشد یا سرعت رشد عامل بیماری‌زا باشد.

۲۷ـ دلیل ارجحیت بیفیدوباکتریوم‌ها نسبت به اشریشیاکلی به عنوان شاخص آلودگی مدفوعی انسان، کدام گزینه می‌باشد؟

الف) میزان بیفیدوباکتریوم، در هر گرم از مدفوع انسان بیشتر است.

ب) روش کشت ساده‌تر و راحت‌تر است.

ج) زمان کمتری جهت شناسایی لازم است.

د) نیازهای غذایی بیفیدوباکتریوم‌ها کمتر است.

۲۸ـ بیماری‌زایی کدام گزینه مربوط به تولید یک همولیزین مستقیم همودیمر و مقاوم به گرما می‌باشد؟

الف) سالمونلا انتریکا

ب) یرسینیا انتروکولیتیکا

ج) ویبریو کلرا

د) ویبریو پاراهمولیتیکوس

۲۹ـ مهم‌ترین تفاوت باکتری لیستریا مونوسیتوژنز با دیگر باکتری‌های گرم مثبت بیماری‌زا چیست؟

الف) عامل بیماری‌زای با کشندگی بالا است.

ب) عامل بیماری‌زای برون‌سلولی است.

ج) عامل بیماری‌زای درون‌سلولی است.

د) عامل بیماری‌زا در مواد غذایی با منشأ گیاهی و حیوانی است.

۳۰ـ اکثر مسمویت‌های غذایی استافیلوکوکی ناشی از کدام نوع انتروتوکسین باکتری می‌باشد؟

الف) انتروتوکسین B ب) انتروتوکسین A ج) انتروتوکسین C د) انتروتوکسین D

## اصول نگهداری مواد غذایی

۳۱ـ افزایش رطوبت دانه‌های گندم بعد از برداشت، سبب افزایش کدام آنزیم می‌گردد؟

الف) فسفاتاز

ب) آلفا ـ آمیلاز

ج) سلولاز

د) پکتیناز

۳۲ـ در قوطی کنسرو میوه‌هایی که نیازمند حفاظت در مقابل نمک‌های فلزی هستند، از کدام لاک استفاده می‌شود؟

الف) اپون‌ها

ب) الئورزین

ج) فنلی

د) الئورزین تغییریافته

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA



۳۳ ـ دامنه حرارت مناسب برای فعالیت اکثر آنزیم‌های غذایی معمول، کدام می‌باشد؟

الف) ۲۰°C ـ ۱۰

ب) ۳۰°C ـ ۱۵

ج) ۴۰°C ـ ۳۵

د) ۵۰°C ـ ۴۰

۳۴ ـ در یک تونل سردکننده با شرایط استاندارد، در طول سرد کردن، معمولاً چه مقدار از رطوبت لاشه از دست می‌رود؟

الف) ۲ درصد

ب) ۵ درصد

ج) ۷ درصد

د) ۱۰ درصد

۳۵ ـ پایداری حرارتی کدام یک از آنتی‌اکسیدان‌های زیر بالاتر می‌باشد؟

الف) BHT

ب) BHA

ج) TBHQ

د) Galat

۳۶ ـ کدام یک از گزینه‌های زیر در مورد اثر نور بر نگهداری مواد غذایی صحیح است؟

الف) سبب نابودی تمام ویتامین‌های موجود در ماده غذایی می‌شود.

ب) سبب نابودی تمام اجزای رنگی موجود در ماده غذایی می‌شود.

ج) در طول موج کوتاه‌تر، اثر سوء بیشتری در ماده غذایی ایجاد می‌شود.

د) تمام طول موج‌های نور، دارای اثرات تخریبی یکسان در مواد غذایی هستند.

۳۷ ـ کدام یک از ترکیبات زیر جزو عوامل ضد کلوخه شدن می‌باشد؟

الف) سیلیکات کلسیم

ب) پروپیلن گلیکول

ج) استرهای پلی‌گلیسرول

د) پلی‌وینیل پیرولیدن

۳۸ ـ در افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی به روش فشار هیدروستاتیک بالا (HHP)، کدام گزینه صحیح است؟

الف) در کاربرد HHP، طعم ماده غذایی به دلیل حفظ پیوندهای کووالان تغییر نمی‌کند.

ب) در کاربرد HHP طعم ماده غذایی به دلیل شکست پیوندهای هیدروژنی تغییر می‌کند.

ج) در فشار بین ۶۰۰ ـ ۴۰۰ مگاپاسکال، پروتئین‌ها دناتوره نمی‌شوند.

د) در فشار بین ۶۰۰ ـ ۴۰۰ مگاپاسکال، آنزیم‌های اکسیداتیو میوه‌ها به سرعت غیرفعال می‌شوند.

۳۹ ـ در خصوص کاربرد میدان الکتریکی پالسی (PEF) در افزایش زمان نگهداری مواد غذایی، کدام گزینه صحیح است؟

الف) باکتری‌های گرم مثبت به اثر PEF حساس‌تر از گرم منفی‌ها هستند.

ب) سلول‌های باکتریایی در فاز لگاریتمی رشد بر اثر PEF حساس‌تر از فاز سکون هستند.

ج) مرگ سلول‌های باکتریایی بر اثر PEF به دلیل اثر بر DNA سلول است.

د) پس از قطع اثر PEF، سلول‌های باکتریایی آسیب‌دیده قادر به رشد مجدد هستند.

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۴۰ ـ در کدام یک از خشک‌کن‌های زیر، کمترین افت کیفیت در توت‌فرنگی وجود دارد؟

الف) Freeze dryer

ب) Tunnel dryer

ج) Cabinet dryer

د) Belt dryer

۴۱ ـ کدام یک از خشک‌کن‌های زیر به عنوان خشک‌کن تکمیلی استفاده می‌شود؟

الف) خشک‌کن نواری

ب) خشک‌کن تونلی

ج) خشک‌کن کابینی

د) خشک‌کن کوره‌ای

۴۲ ـ اثر ضدمیکروبی کدام یک از نگهدارنده‌های زیر در دامنه pH=۲/۵ ـ ۴ بیشتر است؟

الف) اسید بنزوئیک

ب) اسید سوربیک

ج) اسید استیک

د) اسید پروپیونیک

۴۳ ـ شاخص صحت عمل بلانچینگ سیر و سبزی‌ها، کدام آنزیم‌ها هستند؟

الف) کاتالاز و پراکسیداز

ب) لیپوکسی‌ژناز و پلی‌گالاکتورونیداز

ج) پلی‌فنل‌اکسیداز و لیپواکسی‌ژناز

د) کاتالاز و پلی فنل‌اکسیداز

۴۴ ـ مناسب‌ترین روش انجماد نخود سبز، کدام است؟

الف) Sill air freezing

ب) Immersion freezing

ج) Fluidized bed freezing

د) Air blast freezing

۴۵ ـ در کدام مورد از تکنولوژی‌های غشایی فقط از عبور مولکول‌های بسیار بزرگ جلوگیری می‌گردد؟

الف) هیپوفیلتراسیون ب) اولترا فیلتراسیون ج) میکرو فیلتراسیون د) اسمز معکوس

۴۶ ـ دی اکسید گوگرد در کدام شرایط بهترین فعالیت ضدمیکروبی را دارد؟

الف) قلیایی ب) اسیدی ج) خنثی د) ایزوالکتریک

۴۷ ـ اگر ماده غذایی در هر قوطی، یک بیلیون ($۱۰^{۱۲}$) میکروارگانیسم داشته باشد بعد از فرایندی به مقدار ۱۲D انتظار می‌رود که .....

الف) در میان یک بیلیون قوطی، فقط صد قوطی غیراسترپل باقی مانده باشد.

ب) در میان یک بیلیون قوطی، فقط ده قوطی غیراسترپل باقی مانده باشد.

ج) در میان یک بیلیون قوطی، فقط یک قوطی غیراسترپل باقی مانده باشد.

د) در میان یک بیلیون قوطی، هیچ قوطی غیراسترپل باقی نمانده باشد.

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۴۸ـ حداقل درجه حرارت نگهداری در خصوص موز چقدر می‌باشد؟

الف) ۳ ـ ۲ درجه سانتی گراد

ب) ۱۳ ـ ۱۲ درجه سانتی گراد

ج) ۱۰ ـ ۷ درجه سانتی گراد

د) ۸ ـ ۴ درجه سانتی گراد

۴۹ـ پاراپن‌ها بیشتر بر روی کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر مؤثر می‌باشند؟

الف) باکتری‌های گرم منفی

ب) باکتری‌های گرم مثبت

ج) قارچ‌ها

د) انگل‌ها

۵۰ـ کاربرد کدام ترکیب ضدمیکروب در پنیرهای عمل‌آورده‌شده مناسب می‌باشد؟

الف) اکسی تتراساسیکنین

ب) نیسین

ج) ناتامایسین

د) کلر تتراسیکلین

۵۱ـ تنها اسید غیر آلی واجد کاربرد گسترده در مواد غذایی، کدام مورد می‌باشد؟

الف) اسید سیتریک ب) اسید لاکتیک ج) اسید فسفریک د) اسید تارتاریک

۵۲ـ کدام گزینه در ارتباط با خشک کردن انجمادی صحیح می‌باشد؟

الف) در این روش، دناتوره‌شدن پروتئین‌ها اتفاق می‌افتد.

ب) افت طعم و عطر مواد غذایی اتفاق می‌افتد.

ج) رطوبت باقی مانده در محصول، حدود ۸ درصد است.

د) مواد منجمد شده، مستعد فساد اکسیداتیو هستند.

۵۳ـ کدام یک از موارد زیر درمورد خشک‌کن‌ها صحیح است؟

الف) احتمال سوختگی و سخت شدن سطحی در خشک‌کن‌های تونلی همسو به غیرهمسو بیشتر است.

ب) در خشک‌کن تونلی غیرهمسو، پدیده سخت شدن سطحی اتفاق نمی‌افتد اما احتمال سوختگی سطحی وجود دارد.

ج) در خشک‌کن تونلی همسو نسبت به غیرهمسو می‌توان محصولی با رطوبت کمتر بدست آورد.

د) در خشک‌کن‌های تونلی همسو، راندمان خشک کردن بیشتر از غیرهمسو است ولی احتمال سخت شدن سطحی وجود دارد.

۵۴ـ کدام گزینه در ارتباط با فرایندهای تابش‌دهی صحیح می‌باشد؟

الف) هدف در رادوریزاسیون، افزایش ماندگاری مواد غذایی از طریق کاهش تعداد کلی کپک‌ها، مخمرها و باکتری‌های غیر اسپورزا است.

ب) رادیسیداسیون معادل استریلیزاسیون توسط اشعه است.

ج) راداپرتیزاسیون معادل پاستوریزاسیون توسط اشعه است.

د) هدف از تابش‌دهی در راداپرتیزاسیون، نابودی میکروارگانیسم‌های خطرناک از نظر بهداشتی، نظیر سالمونلا است.

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medicalsana



۵۵ ـ کدام گزینه درمورد فاکتور پریگو (Perigo Facotr) صحیح است؟

الف) در گوشت‌های عمل‌آوری شده، اثر متقابل نیتریت و نمک طعام سبب می‌شود اثر بازدارندگی در برابر رشد کلستریدیوم‌ها ۱۰ برابر افزایش یابد.

ب) در گوشت‌های عمل‌آوری شده، اثر متقابل نیتریت و پلی فسفات سبب می‌شود اثر بازدارندگی در برابر رشد کلستریدیوم‌ها ۱۰ برابر افزایش یابد.

ج) در اثر حرارت دادن به ماده غذایی قبل از اضافه کردن نیتریت، اثر بازدارندگی آن در برابر رشد کلستریدیوم‌ها ۱۰ برابر افزایش می‌یابد.

د) در اثر حرارت دادن به ماده غذایی حاوی نیتریت، اثر بازدارندگی آن در برابر رشد کلستریدیوم‌ها ۱۰ برابر افزایش می‌یابد.

۵۶ ـ کدام یک از ترکیبات دود، نقش آنتی‌اکسیدانی دارند؟

الف) آلدهید فرمیک

ب) فنل

ج) هیدروکربن آروماتیک

د) اسید استیک

۵۷ ـ در طی فرآیند تخمیر در تولید ماده غذایی «گاری»، کدام یک از عوامل زیر، موجب ایجاد اسید هیدروسیانیک می‌شود؟

الف) لیناماریِن

ب) کورینه باکتریوم ماینهوت

ج) لینامازا

د) گوسیپول

۵۸ ـ کدام ترکیب در مقابل هر سه گروه باکتری‌ها، کپک‌ها و مخمرها فعال و مؤثر هستند؟

الف) اسید سوربیک

ب) اسید پروپیونیک

ج) اسیدهای چرب

د) دی‌اکسیدگوگرد و سولفیت‌ها

۵۹ ـ ترتیب استفاده مواد غذایی جهت رشد میکروارگانیسم‌ها به چه صورت می‌باشد؟

الف) اول کربوهیدرات‌ها، سپس چربی‌ها و بعد از آن پروتئین‌ها

ب) اول چربی‌ها، سپس پروتئین‌ها و بعد از آن کربوهیدرات‌ها

ج) اول کربوهیدرات‌ها، سپس پروتئین‌ها و بعد از آن چربی‌ها

د) اول چربی‌ها، سپس کربوهیدرات‌ها و بعد از آن پروتئین‌ها

۶۰ ـ میزان فعالیت آبی کدام یک از مواد غذایی زیر از بقیه کمتر است؟

الف) مربا ب) عسل ج) ماکارونی د) چیپس سیب‌زمینی

## شیمی مواد غذایی

۶۱ ـ آزمون «فی» (Fiehe's test) برای تشخیص کدام ماده در عسل است؟

الف) قند اینورت

ب) ساکاروز

ج) ۵ ـ هیدروکی متیل فور فورآلدئید

د) دیاستاز

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

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵ اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA



۶۲ـ آزمایش استاکس (stokes) برای تشخیص کدام ماده در خامه انجام می‌گیرد؟

الف) ژلاتین

ب) انواع مواد قوام دهنده

ج) نشاسته

د) چربی نباتی

۶۳ـ برای تشخیص وجود مواد نفتی در روغن، کدام آزمون انجام می‌گیرد؟

الف) تعیین اندیس صابونی

ب) تعیین مقدار مواد غیر قابل صابونی

ج) تعیین اندیس یدی

د) تعیین عدد انسیل

۶۴ـ بهترین نوع اتصال در ساختمان صفحه‌ای چین‌دار «بتا» بین رشته‌های جانبی اسیدهای آمینه، کدام است؟

الف) هیدروفوبیک

ب) هیدروژنی

ج) باندهای الکتروستاتیک

د) باندهای دی‌سولفیدی

۶۵ـ دلیل عدم دناتوره شدن ژلاتین، کدام است؟

الف) عدم وجود سیستین و سیستئین و مقدار بالای پرولین و هیدروکسی پرولین

ب) مقدار بالای پیوندهای دی‌سولفید و اسید آمینه پرولین و هیدروکسی پرولین

ج) مقدار کم پیوندهای دی‌سولفید و اسیدهای آمینه پرولین و هیدروکسی پرولین

د) وجود گروه‌های هیدروفیل اسیدهای آمینه آن‌ها در درون مولکول

۶۶ـ کدام گزینه در مورد رتروگراداسیون صحیح است؟

الف) در رتروگراداسیون، بین مولکول‌های آمیلوزی که به بیرون نشت کرده‌اند، پیوند هیدروژنی برقرار می‌شود.

ب) در اثر رتروگراداسیون، اثر آنزیم‌های آمیلازی بر روی نشاسته کاهش می‌یابد.

ج) رتروگراداسیون آمیلوپکتین، فرآیند پیش‌رفته‌ی بیاتی است که بین مولکول‌های آمیلوپکتین، پیوند هیدروژنی برقرار می‌شود.

د) در اثر رتروگرداسیون، ویسکوزیته و حلالیت نشاسته کاهش می‌یابد.

۶۷ـ وجود Furosine در شیر حرارت‌دیده، شاخص انجام چه واکنشی است؟

الف) کاراملیزاسیون

ب) اکسیداسیون چربی

ج) اکسایش ویتامین

د) میلارد

۶۸ـ ترکیب Furcellaran چیست؟

الف) پلیمر قندی از منشأ مخمر است.

ب) ترکیب سنگین رنگی که از کاراملەشدن ساکارز ایجاد می‌شود.

ج) هیدروکلوئید با منشأ جلبک قرمز.

د) ترکیب فورانی که از اکسایش ویتامین در حرارت بالا تشکیل می‌شود.

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۶۹ـ کدام یک از آمینواسیدهای زیر در شاخه جانبی، دارای گروه قطبی و غیرباردار هستند؟

الف) تریپتوفان

ب) سرین

ج) پرولین

د) آلانین

۷۰ـ ساختار کدام ویتامین مشابه رنگدانه هِم (Heme) است؟

الف) ویتامین $B_{12}$

ب) ویتامین C

ج) ویتامین $B_6$

د) ویتامین $B_2$

۷۱ـ چه میزانی از $SO_2$ در میوه‌های خشک سبب ایجاد طعم نامطلوب می‌شود؟

الف) ۳۰۰ ppm

ب) ۲۰۰ ppm

ج) ۱۰۰ ppm

د) ۵۰۰ ppm

۷۲ـ آستانه شیرینی در کدام قند کمتر است؟

الف) گلوکز

ب) ساکارز

ج) لاکتوز

د) گالاکتوز

۷۳ـ رنگ زرد در کدام یک از مواد غذایی، ناشی از گروه رنگ‌های Xantophylls است؟

الف) مرکبات

ب) تخم‌مرغ

ج) سویا و نخود

د) موز

۷۴ـ فراوان‌ترین قند در طبیعت، کدام است؟

الف) تاگاتوز

ب) ساکارز

ج) مالتوز

د) فروکتوز

۷۵ـ مهم‌ترین محصول تجزیه پراکسیدها، کدام است؟

الف) آلدئید

ب) کتون

ج) اسید

د) الکل

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA



۷۶ ـ در کدام روغن، برگشت طعم اتفاق نمی‌افتد؟

الف) بذرک

ب) کتان

ج) سویا

د) کلزا

۷۷ ـ کدام اسید چرب، شاخص روغن کنجد است؟

الف) رسینولئیک

ب) آراشیدونیک

ج) لینولئیک

د) پالمیتیک

۷۸ ـ فرمول امگا-۳ ($W_3$) ۱۸:۳ مربوط به کدام اسید چرب است؟

الف) لینولنیک

ب) لینولئیک

ج) آراشیدونیک

د) آراشیدیک

۷۹ ـ پدیده شنی‌شدن (sandiness) در کدام محصول لبنی دیده می‌شود؟

الف) شیر تغلیظ‌شده

ب) شیرخشک

ج) شیر استریل

د) خامه

۸۰ ـ کدام ویتامین در شرایط فرآوری، مانند فشار و دمای نسبتاً بالا، پایداری بالاتر دارند؟

الف) K

ب) ریبوفلاوین

ج) تیامین

د) D

۸۱ ـ علت بد رنگی سیاه در کنسرو مارچوبه سبز چیست؟

الف) ایجاد کمپلکس آهن با فلاوونول

ب) ایجاد کمپلکس اسیداگزالیک با آهن

ج) ایجاد کمپلکس اسیداگزالیک با قلع

د) ایجاد کمپلکس قلع با فلاوونول

۸۲ ـ کدام قندها «اپی‌مر» یکدیگرند؟

الف) ریبوز و گالاکتوز

ب) فروکتوز و سوربوز

ج) گلوکز و مانوز

د) تالوز و تاگاتوز

۸۳ ـ کدام عنصر در فعال کردن بعضی آنزیم‌های گلیکولیتیک و تنفسی نقش دارد؟

الف) سدیم ب) پتاسیم ج) کلسیم د) منیزیم

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



**۸۴ـ کدام گزینه، تعریف استرکردن داخلی است؟**

الف) از دست دادن گروه آسیل و دریافت گروه آسیل جدید در داخل یک مولکول تری‌گلیسرید

ب) از دست دادن گروه آسیل و دریافت گروه آسیل جدید در بین مولکول‌های تری‌گلیسرید مختلف

ج) از دست دادن گروه آسیل و دریافت گروه آسیل جدید در داخل یک مولکول تری‌گلیسرید یا میان مولکول‌های تری‌گلیسرید مختلف

د) از دست دادن گروه آسیل و دریافت گروه آسیل جدید در داخل یک مولکول تری‌گلیسرید یا میان یک مولکول تری‌گلیسرید

**۸۵ـ کدام یک از مواد زیر، پیش‌ساز برخی از هورمون‌های جنسی و اسیدهای صفراوی می‌باشد؟**

الف) کلسیم ب) کلسترول ج) ارگوسترول د) استیگماسترول

**۸۶ـ کدام صمغ غذایی زیر را از خزه ایرلندی استخراج می‌کنند؟**

الف) تراکاگانت ب) کاراگینان ج) گزانتان د) ژلان

**۸۷ـ پروتئین کدام غله از نظر خواص تکنولوژیکی شبیه پروتئین گندم است؟**

الف) سوروگوم ب) ارزن ج) جو د) چاودار

**۸۸ـ کدام ماده غذایی کم‌ترین مقدار آب را دارد؟**

الف) سبزی ب) مربا ج) گوشت د) میوه

**۸۹ـ کدام گزینه در مورد خصوصیات لسیتین صحیح است؟**

الف) لسیتین خام، مخلوطی از تری‌گلیسریدها با فسفاتیدیل کولین است.

ب) با هیدرولیز لسیتین خالص، خاصیت امولسیفایری آن از روغن در آب به آب در روغن تغییر پیدا می‌کند.

ج) با هیدرولیز لسیتین خالص، شاخص HL - B آن افزایش می‌یابد.

د) بخش محلول در اتانول لسیتین برای پایدار کردن امولسیون‌های آب در چربی کاربرد دارد.

**۹۰ـ آزمایش رنارد (Renard) برای تشخیص کدام روغن استفاده می‌شود؟**

الف) روغن بادام‌زمینی ب) روغن پنبه دانه ج) روغن زیتون د) روغن کنجد

## کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی

**۹۱ـ عامل رنگ قرمز در فرآورده‌های حرارت‌دیده، کدام است؟**

الف) میوگلوبین

ب) نیتروزومیوکرموژن

ج) نیتروزومیوگلوبین

د) متهموگلوبین

**۹۲ـ مکانیسم ضد میکروبی نگهدارندگی اسید بنزوئیک و اسید سوربیک در مواد غذایی، کدام است؟**

الف) مانع از فسفردارشدن اکسیداتیو در میکروارگانیسم می‌شوند.

ب) موجب انتقال بیشتر الکترون در میکروارگانیسم می‌گردند.

ج) انتقال سدیم و پتاسیم را در میکروارگانیسم بیشتر می‌کنند.

د) فعالیت آنزیم لیپاز را در میکروارگانیسم افزایش می‌دهند.

**۹۳ـ ایجاد بو و طعم مشخص گوشت در اثر تجزیه ATP و تبدیل آن به کدام ماده است؟**

الف) هیپوگزانتین ب) کاداورین ج) اوموسین د) میوگلوبین

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA



**۹۴ـ در بین موادغذایی، احتمال آلودگی به کدام باکتری در برنج چلوخورشت و انواع پلوها بیشتر وجود دارد؟**

الف) استافیلوکوکوس اورئوس

ب) باسیلوس سرئوس

ج) کلستریدیوم پرفرینجنس

د) لیستریا مونوسیتوژنز

**۹۵ـ درجه و زمان پخت بوتولینوم در تولید کنسرو، کدام است؟**

الف) ۲/۵ دقیقه در حرارت ۱۲۱/۱°C

ب) ۲۵ دقیقه در حرارت ۱۲۱/۱°C

ج) ۱۵ دقیقه در حرارت ۱۱۱/۱ °C

د) ۱۰ دقیقه در حرارت ۱۱۱/۱ °C

**۹۶ـ ایجاد لکه‌های سیاه‌رنگ در تخم‌مرغ در اثر آلودگی و رشد کدام باکتری است؟**

الف) Serratia ب) Lactobacillus ج) Enterobacter د) Proteus

**۹۷ـ حضور کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر در ماده غذایی، موجب قرار گرفتن آن ماده در دسته مواد غذایی بسیار خطرناک می‌شود؟**

الف) سالمونلا تایفی موریوم

ب) سالمونلا پاراتایفی

ج) اشریشیاکلی انتروپاتوژن

د) باسیلوس سرئوس

**۹۸ـ مدت زمان نگهداری کدام یک از مواد غذایی زیر در شرایط نگهداری در ۱۸°C- از بقیه بیشتر است؟**

الف) گوشت مرغ

ب) گوشت گاو

ج) گوشت ماهی کم‌چرب

د) گوشت چرخ‌کرده

**۹۹ـ کدام یک از گزینه‌های زیر، جزو روش‌های شیمیایی نگهداری از مواد غذایی محسوب می‌گردد؟**

الف) دود دادن

ب) اشعه گاما

ج) خشک کردن در انجماد

د) پاستوریزاسیون

**۱۰۰ـ حداقل pH لازم برای رشد کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر از بقیه کمتر است؟**

الف) ساکارومایسس ب) آسپرژیلوس ج) پروتئوس د) باسیلوس سوبتیلیس

**۱۰۱ـ در کدام روش اندازه گیری پروتئین دو بار تیتراسیون لازم است؟**

الف) روش کلدال

ب) روش تیتراسیون با فرمل

ج) روش جذب رنگ

د) روش براد فورد

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۱۰۲ ـ کدام یک از ترکیبات موجود در تخم‌مرغ، خاصیت ضدمیکروبی علیه گرم مثبت‌ها دارد؟

الف) آویدین ب) کناآلبومین ج) اوموکوئید د) اووآلبومین

۱۰۳ ـ کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر مسئول ایجاد رنگ قرمز در سفیده تخم مرغ است؟

الف) پزودوموناس ب) سراشیا ج) آسینتو باکتر د) استافیلوکوکوس

۱۰۴ ـ روش انتخابی برای اندازه‌گیری رطوبت در انواع آب‌نبات، شکلات و سبزیجات خشک، مربوط به کدام گزینه می‌باشد؟

الف) کوره الکتریکی با خلأ

ب) دسیکاتور با خلأ

ج) کوره مادون قرمز

د) روش‌های شیمیایی

۱۰۵ ـ بهترین روش توصیه‌شده برای کاهش مخاطرات مواد غذایی رادیواکتیو، کدام یک از گزینه‌های زیر است؟

الف) پختن و دور ریختن آب

ب) سرخ کردن

ج) انجماد کوتاه‌مدت

د) کباب کردن

۱۰۶ ـ محل تجمع استرانسیوم و سزیم احتمالی موجود در مواد غذایی به ترتیب در کدام یک از اندام‌های بدن است؟

الف) استخوان ـ ماهیچه مخطط

ب) کبد ـ کلیه

ج) ماهیچه صاف ـ نخاع

د) پوست ـ مغز

۱۰۷ ـ عامل بیماری میناماتا، کدام یک از عوامل زیر است؟

الف) سرب ب) کادمیوم ج) جیوه د) روی

۱۰۸ ـ استریگماتوکسین توسط کدام یک از قارچ‌های زیر تولید می‌شود؟

الف) آسپرژیلوس نیدولانس

ب) آسپرژیلوس وردیکاتوم

ج) فوزاریوم روزئوم

د) فوزاریوم مونیلیفورم

۱۰۹ ـ خطرناک‌ترین و شدیدترین عفونت شیگلایی، توسط کدام یک از گونه‌های زیر ایجاد می‌شود؟

الف) فلکسنری

ب) بویدی

ج) دیسانتریه

د) سونه‌ای

۱۱۰ ـ مقاوم‌ترین گونه سالمونلا در حرارت بالا، کدام یک از موارد زیر است؟

الف) هایدلبرگ

ب) سفتنبرگ

ج) کلراسوئیس

د) تایفی موریوم

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

۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
sanapezeshki.com
@medical_sana



۱۱۱ ـ در بازرسی بهداشتی قبل از کشتار دام در صورت تشخیص کدام یک از بیماری‌های زیر کشتار و معدوم کردن صادر می‌شود؟

الف) سل

ب) بروسلوز

ج) سیاه زخم

د) کلی‌باسیلوز

۱۱۲ ـ کدام یک از میکروارگانیسم‌های زیر، عامل فساد گوشت تازه و عمل‌آوری‌شده محسوب می‌شود؟

الف) موراکسیلا ب) آسینتو باکتر ج) سراشیا د) لاکتو باسیلوس

۱۱۳ ـ علت پدیده صورتی بودن وسط فرآورده سوسیس، کدام است؟

الف) پخت ناکافی و نیتریت بیش از حد

ب) کمبود مقدار گوشت در فرمولاسیون و نیتریت بیش از حد

ج) رشد سودوموناس و نیتریت ناکافی

د) چربی بیش از حد و نیتریت ناکافی

۱۱۴ ـ کدام آنتی‌اکسیدان بیشتر از بقیه در تولید سوسیس و کالباس استفاده می‌شود؟

الف) آلفاتوکوفرول

ب) اسید آسکوربیک

ج) اسید سوربیک

د) اسید پروپیونیک

۱۱۵ ـ پایه‌ریزی اندازه بایسته برای مهار یک مخاطره بالقوه بهداشتی، مربوط به کدام اصل HACCP است؟

الف) دوم

ب) سوم

ج) چهارم

د) پنجم

۱۱۶ ـ آلودگی تن‌ماهیان به باکتری‌های مولدِ کدام آنزیم، باعث ایجاد هیستامین از هیستیدین می‌گردد؟

الف) فسفاتاز

ب) هیالورینداز

ج) دکربوکسیلاز

د) کوآگولاز

۱۱۷ ـ کدام یک از انگل‌های زیر در اثر مصرف فرآورده‌های خام و تازه ماهی به انسان منتقل می‌شود؟

الف) آنیزاکیس

ب) سیتی‌سرک

ج) سارکوسیت

د) فاسیولا

۱۱۸ ـ به منظور جلوگیری از بروز لکه‌های سیاه (Black spot) در میگو باسر، معمولاً از کدام ماده استفاده می‌شود؟

الف) نیترات سدیم

ب) متابی سولفیت سدیم

ج) سیترات سدیم

د) پروپیونات کلسیم

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



۱۱۹ ـ پایه‌ریزی مقررات پایش در CCPs مربوط به کدام اصل HACCP است؟

الف) اول ب) دوم ج) سوم د) چهارم

۱۲۰ ـ کدام عبارت زیر صحیح است؟

الف) مقاومت حرارتی کلستریدیوم بوتولینوم بیشتر از کلستریدیوم اسپوروژنز است.

ب) مقاومت حرارتی کلستریدیوم اسپوروژنز کمتر از کلستریدیوم بوتولینوم است.

ج) مقاومت حرارتی کلستریدیوم بوتولینوم کمتر از کلستریدیوم اسپوروژنز است.

د) مقاومت حرارتی کلستریدیوم بوتولینوم و کلستریدیوم اسپوروژنز برابر است.

## زبان عمومی

**Part One: Vocabulary Questions**

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

**121 ـ When the balance of the immune system is ....., the system may become our enemy rather than our friend.**

a. integrated
b. reinforced
c. maintained
d. disturbed

**122 ـ One reason of difficulty in breathing is the ..... of airways which hinders the smooth flow of oxygen.**

a. constriction
b. dilatation
c. expansion
d. inspection

**123 ـ To relieve the pain, the doctor prescribed some drugs to ..... the tension in the patient's shoulder muscles.**

a. retain
b. resume
c. release
d. restore

**124 ـ The assessment of pain ..... a consideration of the physical and psychological aspects of the individual.**

a. involves
b. dissolves
c. evolves
d. revolves

**125 ـ Hospitals and health systems are nowadays under constant pressure to reduce costs while also improving quality and ..... a qualified workforce.**

a. containing
b. maintaining
c. remaining
d. restraining

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana


126 _ A breathing-related sleep disorder is a disorder that ..... sleep due to irregular breathing patterns.

a. elevates
b. induces
c. disrupts
d. determines

127 _ Physical activities are strongly recommended for their ..... effects on our health.

a. suspicious
b. desirable
c. disastrous
d. bizarre

128 _ Aspirin taken in high doses for long time can cause stomach ..... and bleeding.

a. stamina
b. repair
c. safety
d. ulcer

129 _ Pneumonia symptoms become ..... when there is a high concentration of pollutants in the air.

a. contaminated
b. constricted
c. exacerbated
d. devastated

130 _ Despite his ..... efforts made during a year, he could not find a job.

a. intense
b. deficient
c. scarce
d. sluggish

131 _ He suffered a serious injury that ..... him to give up work.

a. disappointed
b. disintegrated
c. obscured
d. obliged

132 _ The dust in the air in this part of the country certainly ..... a threat to the residents' health and life.

a. enacts
b. ceases
c. poses
d. harvests

133 _ When a contaminated needle ..... a client's skin, germs might enter the body.

a. immunizes
b. disinfects
c. defends
d. pierces

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana


134 _ Sterile supplies have labels that indicate the date when sterilization period ..... .

a. subsides
b. reduces
c. expires
d. emerges

135 _ The nurse inserted a needle in the patient's ..... leg to examine the extent of paralysis.

a. numb
b. calm
c. sound
d. robust

136 _ Due to the poor medical services of this hospital, the physician advised the patient's parents to ..... him to a different hospital.

a. allocate
b. confer
c. dedicate
d. transfer

137 _ Learning a foreign language is a major ..... for students in the medical fields with shortage of time to practice.

a. comfort
b. merit
c. concern
d. suspect

138 _ Medical students should sufficiently develop their knowledge and skills to ..... the time and money they spend to get their degree.

a. justify
b. refuse
c. confuse
d. jeopardize

139 _ Because of some chemical and physical factors, most drugs are not ..... equally in all parts of the body.

a. dispatched
b. distributed
c. discarded
d. disoriented

140 _ By the emergence of personal computer, typewriters became ..... .

a. abundant
b. absolute
c. abused
d. obsolete

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



**Part B: 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 passage only.**

## Passage 1

Patients usually report stress management strategies along three lines. First, they may identify behavioral approaches, ranging from fleeing the situation (for example, a crowded shopping mall) to problem solving (for example, "I wait for an elevator that is not full"). Second, they may use a variety of cognitive approaches. A patient frightened of flying may tell himself or say out loud, "This plane has been flying safely for years. My mother flies out to see me twice a year. This year I can make it once to see her." Another may try strategies that help him " not think about it." On an airplane, **this** may involve watching the movie. Third, patients may use physiological approaches. Patients afraid of driving downtown may practice muscle relaxation or breathing exercises as they begin driving. More often than not, patients combine some of these strategies to be more effective.

**141 _ Stress management strategies indicated in this text ..... adopted by patients.**

a. seem to be the most common methods
b. seem to be the least applicable approaches
c. are formally-instructed mechanisms
d. are considered to be the only approaches

**142 _ Behaviors like avoiding the stressful situation or finding a way to deal with it successfully are ..... in stress management strategies.**

a. the writer's favorite method
b. the writer's least advisable methods
c. the methods belonging to different lines
d. various forms of the same line

**143 _ A patient's positive view about the safety of a flight could ..... .**

a. guarantee the safe landing of the plane
b. help the pilot have more confidence
c. help the patient overcome his worries
d. enhance the quality of the given flight

**144 _ According to the passage, behavioral approaches ..... cognitive ones.**

a. could be used to substitute
b. are the initial manifestations of
c. are more practical and manageable than
d. deal with activities different from

**145 _ The underlined "this" (line 6) refers to ..... .**

a. the mother's safe flight
b. the safe flight of the plane
c. avoiding thinking about the flight's dangers
d. starting watching the movie and having fun

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

## Passage 2

Women had always served in secondary roles as nurses and doctors. The professionalization of medicine forced them increasingly to the sidelines. However, the breakthrough to the knowledge of advanced practice was initiated by Florence Nightingale in England. She resolved to provide more advanced training. Her solution involved the support of upper class women, and they proved eager to serve. But today the new profession appears highly attractive to women of all backgrounds, and her model was widely accepted in most other countries.

The same trend was observed with women wishing to become doctors before the 1970s. Elizabeth Blackwell (1821–1910) pioneered as the first female doctor in the United States. While Blackwell viewed medicine as a means for social and moral reform, her student Mary Putnam Jacobi (1842–1906) focused on curing disease. At a deeper level of disagreement, Blackwell felt that women would succeed in medicine because of their humane female values, but Jacobi believed that women should participate as the equals of men in all medical specialties using identical methods, values and insights. Despite these movements, women were still paid less as doctors and nurses. For example, although the majority of medical doctors were women in the Soviet Union, they were paid even less than most male factory workers.

**146 _ Florence Nightingale was the first person to ..... in nursing education.**

a. receive advanced and professional training
b. provide women with more advanced training
c. force women increasingly to the sidelines
d. avoid supporting the upper class women

**147 _ According to the passage, Elizabeth Blackwell disagreed with Mary Putnam Jacobi on ..... doctors.**

a. how women could succeed as
b. the use of identical methods by
c. how women resisted becoming
d. the wages paid to female

**148 _ The passage provides us with a ..... view of attracting women to nursing and medical professions.**

a. prospective
b. historical
c. pessimistic
d. humane

**149 _ The passage mainly discusses how ..... nursing and medical professions.**

a. female pioncers reformed the role of women in
b. employers welcomed the roles of women in
c. women were paid in the past in
d. women are currently admitted to

**150 _ The writer has mentioned "the Soviet Union" in the passage to indicate ..... of female doctors.**

a. breakthrough in the employment
b. discrimination in the payment
c. successful participation
d. professional behavior

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید ۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana



**Passage 5**

The excess storage of fat is surpassingly difficult to define and to measure accurately. In practice, an experienced **eye** is a good judge of the presence of obesity especially in the unclothed patient. To measure **it**, one requires data on weight and height. Life insurance companies have published tables showing the desired or ideal weights of men and women of different heights, that is the weights associated with the best life expectancy. A person with a body weight of 10 percent greater than this ideal is said to have a relative weight of 110 percent, some say 120 percent. Various obesity indices have been invented, the best being $W/H^2$, where W is the weight in kg and H is the height in meters.

**151 ـ The numbers mentioned in the text are intended to define ..... .**

a. body weight
b. excess weight
c. a relative weight
d. weight definition

**152 ـ The tables published by life insurance companies are intended to show the ..... .**

a. desired life expectancy in men and women
b. differences between the obese and slim people
c. fat storage in men and women of different heights
d. relation between weight and the best life expectancy

**153 ـ The underlined pronoun "it" in line 3 refers to ..... .**

a. data
b. obesity
c. weight
d. the patient

**154 ـ "$W/H^2$" is an index for ..... .**

a. estimating life expectancy
b. dividing height by weight
c. measuring obesity
d. challenging obesity

**155 ـ The underlined word "eye" (in line 2) implies a(n) ..... .**

a. person
b. measure
c. study
d. index

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana


## Passage 4

Even in healthy persons, reaching an advanced age is associated with reduced strength, power, and speed of muscle contraction. Although these changes can be subtle, they can be marked in very old age and they are measurable. Because of the relative rapid loss in the speed of muscle contraction, aged persons typically show greater loss in power than in peak force alone.

Although changes are highly variable, in general, healthy aged persons experience an approximate 10% per decade decline in peak strength after 60 years of age, with a more rapid decline after 75 years of age. Loss in strength is generally more pronounced in the muscles of the lower limbs, such as the quadriceps, as compared with the upper limbs. If marked, lower limb weakness can interfere with functions required for independent living such as safely walking, or rising from a chair. Such age-related decrements in muscle strength are often accelerated in sedentary older adults or those with underlying pathology.

**156 – The passage is mainly about aging and ..... .**

a. speed of muscle contraction
b. strength of body limbs
c. muscle weakness
d. sedentary lifestyle

**157 – According to the passage, a loss of about 10%, every ten years, happens in ..... of the body between the age 60-75.7**

a. general mobility
b. maximum power
c. general health
d. the upper limbs

**158 – Muscle loss when reaching an advanced age is ..... .**

a. typically measurable in upper limbs
b. noticeable in the feet, thighs and hips
c. associated with subtle muscle contractions
d. accelerated in peak speed and force

**159 – According to the text, muscle weakness speeds up in ..... .**

a. inactive people
b. rising position
c. major functional limbs
d. rapid muscle contraction

**160 – Elderly people need to be aided in daily living because they have a ..... .**

a. prominent underlying disease
b. significant weakness in lower limbs
c. relatively independent sedentary living
d. subtle decrement in peak muscle strength

موفق باشید

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

اگر سوالی دارید از مشاوران سنا بپرسید
۰۲۱ ۶۶۵۷۴۳۴۵
sanapezeshki.com
@medical_sana
موسسه علوم پزشکی SANA

**بسمه تعالی**

دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی و مرکز سنجش آموزش پزشکی با هدف ارتقای کیفیت سوالات و بهبود روند اجرای آزمون‌ها، پذیرای درخواست‌های بررسی سوالاتی است که در قالب مشخص شده زیر از طریق اینترنت ارسال می‌گردد، تا کار رسیدگی با سرعت و دقت بیشتری انجام گیرد.

ضمن تشکر از همکاری داوطلبان محترم موارد ذیل را به اطلاع می‌رساند:

۱- کلید اولیه سوالات **ساعت ۱۸ مورخ ۹۸/۰۴/۲۹** از طریق سایت اینترنتی **www.sanjeshp.ir** اعلام خواهد شد.

۲- اعتراضات خود را از **ساعت ۱۸ مورخ ۹۸/۰۴/۲۹** لغایت ساعت **۱۲ مورخ ۹۸/۰۵/۰۱** به آدرس اینترنتی بالا ارسال نمایید.

۳- اعتراضاتی که به هر شکل خارج از فرم ارائه شده، بعد از زمان تعیین شده و یا به صورت غیراینترنتی (حضوری) ارسال شود، مورد رسیدگی قرار نخواهد گرفت.

**تذکر مهم:**

* فقط اعتراضات ارسالی در فرصت زمانی تعیین شده، مورد بررسی قرار گرفته و پس از تاریخ مذکور به هیچ عنوان ترتیب اثر داده نخواهد شد.
* از تکرار اعتراضات خود به یک سوال پرهیز نمایید. تعداد اعتراض ارسالی برای یک سوال، ملاک بررسی نمی‌باشد و به کلیه اعتراضات ارسالی اعم از یک برگ و یا بیشتر رسیدگی خواهد شد.

**دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی،**
**بهداشت و تخصصی**

**مرکز سنجش آموزش پزشکی**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **نام:** | **نام خانوادگی:** | | **کد ملی:** |
| **نام رشته:** | **نام درس:** | **شماره سؤال:** | **نوع دفترچه:** |

| نام منبع معتبر | سال انتشار | صفحه | پاراگراف | سطر |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**سوال مورد بررسی:**

- ☐ بیش از یک جواب صحیح دارد. (با ذکر جواب‌های صحیح)
- ☐ جواب صحیح ندارد.
- ☐ متن سوال صحیح نیست.

**توضیحات:**

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