

۱۲۵- خوردن میوه و سبزی آلوده، سبب ابتلا به کدام یک از انگل های زیر می شود؟
 (۱) آکینوکلوس گرانولوزوس
 (۲) شستوزوما مانسونی
 (۳) انکوسیرکا ولولوس
 (۴) تنیا ساریانا

۱۲۶- تولید صنعتی اسید سیتریک، توسط کدام میکروب صورت می گیرد؟
 (۱) اشربشیا کنی
 (۲) باسیلوس سرئوس
 (۳) اسپریلوس نایجر
 (۴) کلستریوم بوتولینوم

۱۲۷- کدام قارچ، در تولید صنعتی آنزیم شیدرین کاربرد دارد؟
 (۱) بی سیلیوم روکوفورتی
 (۲) ساکارومایسس سرویزیه
 (۳) کاندیدا تروبیسانس
 (۴) موکور میهای

۱۲۸- کدام کبک، بیشتر از بقیه، از فرآورده های گوشتی جدا می شود؟
 (۱) موکور
 (۲) اسپریلوس
 (۳) ریزوبیوس
 (۴) گلاوسپوریوم

۱۲۹- اثر بانستور، کدام پدیده در تخمیر انگلی، توسط ساکارومایسس سرویزیه را شرح می دهد؟
 (۱) تشدید تخمیر، در اثر افزودن قند به گشت در شرایط هواری
 (۲) توقف تخمیر و کاهش تولید اتیلول، در اثر افزودن قند به گشت تخمیری
 (۳) توقف تخمیر و کاهش مصرف قند، در اثر ورود اکسیژن به گشت تخمیری
 (۴) توقف تخمیر و افزایش مصرف قند، در اثر ورود دی اکسید کربن به گشت تخمیری

۱۳۰- کدام مورد در خصوص روتاویروس، صحیح نیست؟
 (۱) انتقال آن، از طریق Fecal-Oral است
 (۲) مهم ترین عارضه آن، برهم خوردن توازن الکترولیت هاست
 (۳) ایندسی آن، در مناطق گرمسیر و ماه های گرم رخ می دهد
 (۴) عامل اسهال آنکی، در ۵ درصد بچه های با سن پایین است.

۱۳۱- عامل بیماری ابولا، جزو کدام یک از خانواده های ویروسی است؟
 (۱) پارامیکسوویریده
 (۲) آدنوویریده
 (۳) رابدوویریده
 (۴) فیلوویریده

کلیسکال بائولوژی

۱۳۲- در گریسگی های طولانی مدت، تنظیم قندخون با چه مکانیسمی انجام می شود؟
 (۱) گلوکوکورتیزول
 (۲) گلیکوزولیز
 (۳) پنتوز فسفات
 (۴) گلیکولیز

۱۳۳- در بیماری با سابقه دیابت نوع ۱ که متعاقب ورزش، دچار هیپوگلیسمی شده، مشاهده کدام یافته، دلالت بر خطای آزمایش دارد؟
 (۱) پروتئوری گدرا
 (۲) افزایش CPK
 (۳) کاهش HbA_{1c}
 (۴) گلیکوزوری

۱۳۴- فندان یا کسود گلوکوز در فسفات دهیروزنار در خون، باعث کدام بیماری می شود؟
 (۱) پلاژم
 (۲) سلیاک
 (۳) نایسج
 (۴) ایرورینسی

۱۳۵- به آلرژی ناشی از عدم تحمل گلوتن نان، چه می گویند؟

- (۱) لایوسه
- (۲) آگزما

- (۱) قیل کتونوزی
- (۳) سلیاک

۱۳۶- نقص در کدام یک از آنزیم ها، منجر به بیماری فونزلیز می شود؟

- (۱) فسفوریلاز گلیسی
- (۲) فسفوریلاز کیناز گلیسی

- (۱) گلوکز ۶ فسفاتاز
- (۳) آنزیم شاخه ساز

۱۳۷- در تست بریک به منظور تشخیص آلرژی به مواد غذایی، کدام مورد صحیح است؟

- (۱) به صورت تزریق داخل جلدی، قبل انجام است.
- (۲) جواب آزمایش باید بعد از ۴۸ تا ۷۲ ساعت خوانده شود.
- (۳) معیار ارزیابی نتیجه تست، بررسی میزان اندوراسیون و نه تورمی است.
- (۴) مثبت شدن آن، نشانگر حضور IgE و فعالیت ماست سل ها در پوست است.

۱۳۸- کدام گروه از آنتی بیوتیک های زیر، به عنوان آنتی متابولیت فعالیت می کنند؟

- (۱) سولفونامیدها
- (۲) ماکرولیدها
- (۳) سفالوسپورین ها
- (۴) فلوئوروکینولون ها

- (۱) سولفونامیدها
- (۳) سفالوسپورین ها

۱۳۹- اگر فردی به میزان کافی انرژی دریافت کند، ولی میزان پروتئین دریافتی در وی کافی نباشد، کدام بیان ایجاد می شود؟

- (۱) ماراسمیوس
- (۲) شارکوت عاری نوت

- (۱) سوتیس
- (۳) کوآشیورکور

۱۴۰- در صورت ورود یک ماده سمی به بدن، مهم ترین آنزیم در واکنش فاز یک، کدام است؟

- (۱) سولفوناز
- (۲) گلوکز وینیداز
- (۳) گوتامین پراکسیداز
- (۴) سیکروم P450

- (۱) سولفوناز
- (۳) گوتامین پراکسیداز

۱۴۱- کدام مورد در خصوص علت کم خونی ناشی از مسومیت با سرب، صحیح است؟

- (۱) اختلال در ساخت Globin
- (۲) اختلال در ساخت Heme
- (۳) اشکال در متابولیسم Iron
- (۴) تولید آنتی بادی علیه غشای RBC

- (۱) اختلال در ساخت Globin
- (۳) اشکال در متابولیسم Iron

۱۴۲- از آزمون لیموزنتول، برای عوامل گردهن کدام مورد زیر در اضرار استفاده می شود؟

- (۱) تیروزین
- (۲) سیستین
- (۳) لوسین
- (۴) هموزیتسیک اسید

- (۱) تیروزین
- (۲) سیستین

۱۴۳- کدام یک از واسطه های شیمیایی زیر، خاصیت ضد التهابی دارد؟

- (۱) پروستاگلاندین
- (۲) هیستامین
- (۳) لیکوترین
- (۴) لیوکسن

- (۱) پروستاگلاندین
- (۳) لیکوترین

۱۴۴- مسومیت با فلوراید، سمی کدام حالت زیر می شود؟

- (۱) هیپرکلریمی
- (۲) هیپوناترمی
- (۳) هیپرکالمی

- (۱) هیپرکلریمی
- (۳) هیپرکالمی

۱۵۵- از کدام آنزیم، در پاستوریزاسیون به عنوان نشانگر استفاده می‌شود؟

- ۱) پروتاز
- ۲) یوگیناز
- ۳) لیاز
- ۴) فسفاتاز

۱۵۶- اسپور کدام گونه از باسیلوس، در ارزیابی فرایند استریلیزاسیون با اتوکلاو کاربرد دارد؟

- ۱) آنروفلوس
- ۲) بوسیلوس
- ۳) استاروترموفلوس
- ۴) سوتیلیس

۱۵۷- در کدام مورد، غلظت مت‌میوگلوبین در گوشت، رو به افزایش است و رنگ فیوهای در گوشت، غالب می‌شود؟

- ۱) فشار اکسیژن در دامه ۲۵-۱ میلی‌متر جیوه قرار گیرد.
- ۲) از یسئیدی با نفوذ کم برای گوشت استفاده شود.
- ۳) آلودگی میکروبی، سم احیای میوگلوبین شود.
- ۴) مواد احیاکننده در گوشت، رو به اتمام رود.

نمونه برداری و ایمنی در آزمایشگاه

۱۵۸- در آغاز عملیات کنترل تولید و در مواردی که خبر از جای نامطمئن تأمین می‌شود، کدام روش بازرسی ضرورت دارد؟

- ۱) نمونه صد درصد
- ۲) نمونه ده درصد
- ۳) نمونه بیجا صد درصد
- ۴) نمونه سطر

۱۵۹- مدت زمان نگهداری نمونه‌های شاهد، با تاریخ انقضاء بلندمدت، در آزمایشگاه کنترل کیفی چقدر است؟

- ۱) حداقل یک سال
- ۲) یکسوم زمان ماندگاری
- ۳) نصف زمان ماندگاری
- ۴) اندازه زمان ماندگاری

۱۶۰- میزان دمای حمل نمونه کسرو و غذاهای خشک به آزمایشگاه، تا چند درجه سانتی‌گراد، مجاز است؟

- ۱) ۴۵
- ۲) ۳۷
- ۳) ۲۲
- ۴) ۲

۱۶۱- کدام مورد، در تعیین فواصل زمانی جهت پایش محلول‌ها و استانداردهای آزمایشگاه مؤثر نیست؟

- ۱) شرایط محیطی
- ۲) خصوص محلول
- ۳) فواصل مصرف
- ۴) باطاری ماده

۱۶۲- از لوله حاوی کدام Gel separator می‌توان در سحش داروها استفاده کرد؟

- ۱) پلی‌استر
- ۲) اکریلیک
- ۳) سیلیکونی
- ۴) پلی‌استیرن

۱۶۳- کدام مورد زیر، از وظایف سرپرست نمونه‌گیری آزمایشگاه کنترل کیفی مواد غذایی و فرآورده‌های بیولوژیک مرجع نیست؟

- ۱) اجرای خط‌مشی تعیین‌شده در برنامه کاری از طرف مسئولین آزمایشگاه
- ۲) کنترل نمونه‌های ارسالی به آزمایشگاه از نظر دمایته شرایط ارسال
- ۳) ثبت موارد عدم انطباق و خطاها و اجرای اقدام اصلاحی
- ۴) کنترل کیفی قبل از تولید، حین تولید و بعد از تولید

۱۶۴- برای تعیین مقدار ریسک تولیدکننده و مصرف‌کننده، از کدام نمودار استفاده می‌شود؟

- ۱) بار تو
- ۲) سونی
- ۳) مشخصه سنکره
- ۴) آبی گوا

- ۱۶۵- برای آلودگی‌زدایی کدام قارچ در آزمایشگاه، از فرمالین ۱۰٪ برای مدت چند ساعت استفاده می‌شود؟
 (۱) *Coccidioides Immitis*
 (۲) *Microsporium Canis*
 (۳) *Candida Albicans*
 (۴) *Aspergillus Niger*

- ۱۶۶- اساس نگهداری و چیدمان مواد شیمیایی خطرناک، در کابینت‌های آزمایشگاه چیست؟
 (۱) طبق حروف الفبا
 (۲) اولویت مصرف مواد
 (۳) حسی ظروف نگهداری
 (۴) MSDS مواد شیمیایی

- ۱۶۷- در اولین مرحله جهت دفع مواد کسپرووی منفی و فاسدشده در حجم کم، کدام روش صحیح است؟
 (۱) باز کردن و تخلیه مواد غذایی و ریختن مواد شوینده و سفیدکننده روی آن
 (۲) جمع‌آوری فوطی بازنشده در کسه جداگانه و آبجا یا ریاله عفونی
 (۳) باز کردن و تخلیه مواد غذایی و ریختن آن در ریاله‌های کارخانه
 (۴) باز نمودن و تخلیه مستقیم محتویات فوطی و سورتین آنها

- ۱۶۸- کدام ترکیب، با توجه به شاخص‌های سازمان جهانی بهداشت، سرطان‌زا نیست؟
 (۱) اتیلبنوم بروماید
 (۲) کلروفرم
 (۳) بوتانول
 (۴) بنزن

- ۱۶۹- ماده‌ای که برای ضدعفونی کردن سطوح آزمایشگاهی به کار می‌رود، حداقل بایستی چند درصد کلر فعال داشته باشد؟

- (۱) ۰.۵
 (۲) ۵
 (۳) ۱۰
 (۴) ۵۰

- ۱۷۰- در صورت شکسته شدن لوله در سانتریفوژ، اولین اقدام کدام است؟
 (۱) بلافاصله اقدام به گسزدایی دستگاه می‌کنیم.
 (۲) دستگاه را خاموش و تیم ساعت صبر می‌کنیم.
 (۳) در دستگاه را باز می‌کنیم تا ذرات خارج شوند.
 (۴) بلافاصله لوله را خارج و در سبقتی پاکس می‌اندازیم.