



قائمة الاسئلة

ميكروبيولوجيا الغذاء-(433202)-الثالث-احياء دقيقة-كلية العلوم-درجة الامتحان(60)

قيس يوسف عبدالله

(1) أي من الكائنات الدقيقة التالية هو الأكثر ارتباطًا بتلف الأغذية؟

(1) - الفيروسات

(2) + البكتيريا

(3) - الطحالب

(4) - الفطريات

(2) ما هو المصطلح الذي يُطلق على البكتيريا التي تحتاج إلى أكسجين للنمو؟

(1) - اللاهوائية الاختيارية

(2) - اللاهوائية

(3) + الهوائية

(4) - محبة للملوحة

(3) ما هي درجة الحرارة المثلى لنمو معظم البكتيريا الممرضة في الأغذية؟

(1) - 55°C

(2) - 4°C

(3) - 30°C

(4) + 37°C

(5) - 25°C

(4) أي من الطرق التالية يُستخدم في تعقيم اللبن وقتل البكتيريا الممرضة؟

(1) - التجميد

(2) + البسترة

(3) - التجفيف

(4) - التبريد

(5) ما هو المصدر الرئيسي للبكتيريا الممرضة في الغذاء؟

(1) - المصنع

(2) - خط الإنتاج

(3) - عبوات التغليف

(4) + المياه والتربة

(6) يمكن ان تتواجد السالمونيلا بشكل كبير وتعتبر مصدر للإصابة في ؟

(1) - الهواء

(2) - الماء

(3) - التربة

(4) + اللحوم غير مطبوخة جيدا

(7) أي من الفطريات التالية يُنتج الأفلاتوكسين في الغذاء؟

(1) + Aspergillus

(2) - Penicillium

(3) - Rhizopus

(4) - Saccharomyces

(8) احد الطرق التالية يستخدم للكشف عن الـ E.coli في الغذاء؟

(1) - اختبار اليود

(2) - اختبار احمر الفينول

(3) + اختبار الـ MPN

(4) - اختبار التخمر الانبوبي

(9) ما هي البكتيريا التي تُعرف بأنها تسبب التسمم الغذائي بسبب إنتاجها للسموم داخل الأطعمة المعلبة؟

(1) + Clostridium sp

(2) - Coli form

(3) - Proteus sp





- (4) Streptococcus sp -
أي نوع من الميكروبات يمكنه البقاء على قيد الحياة في درجات حرارة التجميد؟ (10)
- (1) Virus +
(2) algae -
(3) cyanobacteria -
(11) ما هو العامل الرئيسي الذي يؤثر على تكاثر الفطريات في الأغذية؟
- (1) البروتين -
(2) الرطوبة +
(3) الهواء -
(4) الكربوهيدرات -
(12) ما هي البكتيريا الممرضة التي ترتبط عادة بتناول الأرز المطبوخ الذي تم تخزينه في درجة حرارة الغرفة؟
- (1) Bacillus cereus +
(2) Salmonella abony -
(3) E.coli -
(4) Staphylococcus aureus -
(13) أي من الطرق التالية هي الأكثر فاعلية في القضاء على الفيروسات الموجودة في الأغذية؟
- (1) التبريد -
(2) التعليب -
(3) الطهي بدرجة حرارة عالية +
(4) التخمر -
(14) ما هي السموم الفطرية التي تنتجها فطريات الرشاشيات والتي تعتبر خطرة على صحة الإنسان؟
- (1) البوتولينوم -
(2) الافلاتوكسين +
(3) السيترىوكسينات -
(4) السيترىبوليسين -
(15) أي من البكتيريا التالية يمكن أن تنمو في درجات حرارة التبريد وتشكل خطراً على صحة المستهلك؟
- (1) Bacillus cereus -
(2) Liesteria monocytogenes +
(3) E.coli -
(4) Proteus sp -
(16) ما هو السبب الرئيسي لتسمم السالمونيلا في الغذاء؟
- (1) تناول فواكهة مجففة -
(2) تناول خبز غير مخمر -
(3) تناول بيض نيء +
(4) تناول لحوم مملحة -
(17) أي من طرق حفظ الأغذية يعتمد على إزالة الأكسجين لمنع نمو البكتيريا؟
- (1) التجميد -
(2) التعبئة بالتفريغ +
(3) البسترة -
(4) التجفيد -
(18) ما هو نوع البكتيريا المعروف بقدرته على تحمل البيئات عالية الملوحة؟
- (1) Bacillus cereus -
(2) Liesteria monocytogenes -
(3) E.coli -
(4) Halophilic bacteria +
(19) ما هو العامل الذي يساهم في تكوين البيوفيلم البكتيري على الأسطح الغذائية؟
- (1) الضغط الجوي المنخفض -
(2) درجة الحرارة العالية -
(3) نسبة الرطوبة +





- (4) - نقص الاوكسجين
(20) كائنات مجهرية تمتاز بكبر خلاياها نسبيا لها عدة أشكال ؟
(1) + خمائر
(2) - فطريات
(3) - بكتيريا
(4) - فيروسات
(21) العنصر الذي يفتقره الحليب اللازم لبكتيريا حمض اللبن ؟
(1) + المنجنيز
(2) - الزنك
(3) - الفوسفور
(4) - الحديد
(22) ما هي البكتيريا التي ترتبط عادة بتناول منتجات الألبان غير المبسترة ؟
(1) + *Listeria monocytogenes*
(2) - *E.coli*
(3) - *Proteus sp*
(4) - *Fungi*
(23) ما هو العامل الأساسي الذي يحد من نمو البكتيريا ال في الأغذية الحامضية Acid ؟
(1) - الاكسجين
(2) - درجة الحرارة العالية
(3) + انخفاض مستوى الاس الهيدروجيني
(24) بروتين بسيط ذائب في الماء يقاوم الاحماض وحساس للحرارة ؟
(1) + السم
(2) - الحليب
(3) - اللبن
(4) - الماء
(25) طريقة التجفيف والغلي والتعليق تعرف بعملية عمليات ؟
(1) + نزع ماء
(2) - اضافة ماء
(3) - أكسده واختزال
(26) بكتيريا تسبب الالتهاب الرئوي ؟
(1) + *Streptococcus pneumonia*
(2) - *Salmonella*
(3) - *E.coli*
(4) - *Proteus sp*
(27) بكتيريا تسبب وباء معروف يميزه الاسهال الشديد الذي يؤدي الى فقد كمية كبيرة من السوائل تصل الى الجفاف ؟
(1) + *Vibrio cholera*
(2) - *Pseudomonas*
(3) - *Bacillus*
(28) بكتيريا مخمره للاكتوز موجوده طبيعيه في الامعاء ؟
(1) + *E.coli*
(2) - *Pseudomonas*
(3) - *Staphylococcus*
(29) يسبب نزلات معوية فيروسية ؟
(1) + *Nora viruses*
(2) - *Hepatitis A*
(3) - *E.coli*
(30) طريقة لحفظ الحليب ؟
(1) + البسترة
(2) - التجفيف





- (3) - الغلي
(4) - الحرارة
(31) بكتيريا تصيب الابقار غير منتجة للصبغ ؟
Bacillus spp - (1)
Pseudomonas - (2)
Brucella spp + (3)
Rhizobium - (4)
(32) ميكروبات لا تتحمل وجود الاوكسجين وتنتج الطاقة الذي تحتاجها عن طريق التخمر ؟
Obligate aerobic - (1)
Obligate anaerobic + (2)
Facultative anaerobic - (3)
(33) الخزن تحت ظروف غازية تعمل على :
Reducing oxygen and increasing sulfur dioxide - (1)
Reducing oxygen and increasing ethylene - (2)
Reducing oxygen and increasing carbon dioxide + (3)
Reducing oxygen only - (4)
(34) يبدأ نمو البكتيريا في الجلد ثم ينتشر في الأنسجة العميقة للدواجن ويحدث:
Fat emulsification + (1)
Protein denaturation - (2)
Carbohydrate breakdown - (3)
Acidification of muscles - (4)
(35) كائنات يمكن ان تحصل على الطاقة من التمثيل الهوائي واللاهوائي ويمكن ان تنمو في غياب الاوكسجين؟
Obligate aerobic - (1)
Obligate anaerobic - (2)
Facultative anaerobic + (3)
(36) البكتيريا الهوائية الموجبة لصبغة جرام وتنتج جراثيم داخلية
Halobacterium - (1)
Brucella spp - (2)
Rhizobium - (3)
Bacillus + (4)

- 37) Rancidity in spoiled foods is due to
1) - Lipolytic organisms
2) + Proteolytic organisms
3) - Toxigenic microbes
4) - Saccharolytic microbes
38) The most infectious food borne disease is
1) - Tetanus
2) + Botulism
3) - Dysentery
4) - Gas gangrene
39) Enterotoxin responsible for food poisoning is secreted by
1) - Enterococci
2) - Entamoeba histolytica
3) - Enterobacteriaceae
4) + Staphylococcus sp
40) When food material are preserved at a temperature just above freezing temperature, the process is called.
1) - Pasteurisation
2) - Freezing
3) - Frosting



4) + Chilling

41) ما هي الطريقة الأكثر دقة لاختبار سلامة الأغذية الميكروبيولوجية؟

- (1) - الفحص الحسي
- (2) - الفحص المجهرى المباشر
- (3) + الزراعة في وسط غذائي
- (4) - استخدام كواشف كيميائية

42) ما هو العامل الرئيسي في فساد الحليب المبستر؟

- (1) + البكتيريا المتجرثة
- (2) - الفيروسات
- (3) - الخمائر
- (4) - الطحالب

43) ما هو العامل الرئيسي الذي يجعل *monocytogenes Listeria* خطيراً في الأغذية؟

- (1) + يتحمل درجات حرارة التجميد
- (2) - ينمو فقط في البيئات الحمضية
- (3) - حساس للملوحة
- (4) - لا يستطيع النمو في البيئات الهوائية

44) أي من العمليات التالية تقتل جميع الميكروبات بما في ذلك الأبواغ؟

- (1) - البسترة
- (2) + التعقيم
- (3) - التخليل
- (4) - التبريد

45) ما هو أهم اختبار لتحديد جودة المياه المستخدمة في تصنيع الأغذية؟

- (1) + اختبار الكوليفورم
- (2) - العد الكلي للاعفان
- (3) - فحص الطعم واللون
- (4) - قياس الرقم الهيدروجيني

46) ما هو السبب الرئيسي لتلوث اللحوم أثناء الذبح؟

- (1) + المعدات الملوثة
- (2) - الهواء
- (3) - المياه
- (4) - التوابل

47) أي من العوامل التالية يساعد في تقليل نمو الفطريات؟

- (1) - تعريض الطعام للهواء
- (2) - زيادة نسبة الرطوبة
- (3) + التبريد
- (4) - التخمر

48) ما هو التأثير الأساسي للبسترة على الأغذية؟

- (1) + تقليل عدد البكتيريا الممرضة
- (2) - تغيير الطعم واللون بشكل كبير
- (3) - قتل جميع الكائنات الحية الدقيقة
- (4) - زيادة مدة الصلاحية إلى الأبد

49) أي من الآتي يُعتبر مؤشراً على تلوث الماء أو الغذاء بالبراز؟

- (1) - العصيات اللبنية
- (2) - المكورات العنقودية
- (3) + الإشريكية القولونية
- (4) - الخمائر

50) أي مما يلي يُستخدم كمادة حافظة طبيعية في الأغذية؟

- (1) - النشأ
- (2) - الجلوكوز





حمض اللاكتيك	+	(3
الاكسجين	-	(4

