

* دانشجوی گرامی: لطفاً، گزینه ۱ را در قسمت کد سری سؤال برگه پاسخنامه خود، علامت بزنید. بدیهی است، مسئولیت این امر برعهده شما خواهد بود.

** این آزمون نمره منفی ندارد.

۱. کدامیک از موارد زیر پلی مر شکل آلفای گلوکز نمی باشد؟

الف. نشاسته

ب. گلیکوژن

ج. سلولز

د. دکستروز

۲. فراوانترین پلی ساکارید موجود در طبیعت کدام است؟

الف. کیتین

ب. سلولز

ج. نشاسته

د. گلیکوژن

۳. کدامیک از اسیدهای چرب زیر ۱۸ کربنه نمی باشد؟

الف. آراشیدونیک

ب. لینولئیک

ج. لینولنیک

د. اولئیک

۴. باز ازته سفالین ها چیست؟

الف. اتانول آمین

ب. کولین

ج. گلوکز آمین

د. گالاکتوز آمین

۵. کدامیک از اسیدهای آمینه زیر جزء اسیدهای آمینه آروماتیک است؟

الف. سرین

ب. آلانین

ج. تیروزین

د. گلیسین

۶. محصول نهایی متابولیسم پورین ها در انسان کدامیک از موارد زیر می باشد؟

الف. آسپارژین

ب. آلانتیون

ج. اوره

د. اسیداوریک

۷. یک واحد بین المللی ویتامین D معادل فعالیت ویتامین D_3 کریستاله می باشد.

الف. ۰/۰۲۵ میلی گرم

ب. ۰/۰۲۵ میکروگرم

ج. ۰/۰۲۵ گرم

د. ۰/۲۵ میکروگرم

۸. آنزیم گلووتاتیون پراکسیداز حاوی کدام عنصر زیر است؟

الف. منگنز

ب. منیزیوم

ج. سلنیم

د. روی

۹. کدامیک از ویتامین های زیر برای متابولیسم طبیعی کلاژن ضروری است؟

الف. B_1

ب. C

ج. B_2

د. D

۱۰. کزاز مرتعی به وسیله کمبود کدام مینرال در گاوهای شیری ایجاد می شود؟

الف. منیزیم

ب. منگنز

ج. گوگرد

د. کبالت

۱۱. کدام دسته از آنزیم‌های زیر کاتالیزور انتقال هیدروژن یا الکترون می‌باشند؟
 الف. لیگازها
 ب. لیازاها
 ج. اکسیدوردوکتازها
 د. ترانسفرازها
۱۲. تبدیل پپسینوژن به پپسین توسط کدامیک انجام می‌شود؟
 الف. HCl
 ب. H_2SO_4
 ج. تریپسین
 د. کیموتریپسین
۱۳. محل اصلی جذب و محل اصلی تخمیر میکروبی می‌باشد.
 الف. روده کوچک - روده بزرگ
 ب. روده بزرگ - روده کوچک
 ج. روده بزرگ - روده بزرگ
 د. روده کوچک - روده بزرگ
۱۴. باکتری غالب در چینه‌دان مرغ است و محصول اصلی تخمیر در این محل و می‌باشد.
 الف. استرپتوکوکوس - استیک - لاکتیک
 ب. لاکتوباسیل - استیک - لاکتیک
 ج. لاکتوباسیل - اسید هیدروکلریک - استیک
 د. استرپتوکوکوس - اسید هیدروکلریک - لاکتیک
۱۵. جذب اسیدهای آمینه‌ای که از طریق انتقال فعال جذب می‌شوند وابسته به حضور می‌باشد.
 الف. سدیم
 ب. پتاسیم
 ج. کلر
 د. منیزیم
۱۶. کدامیک از ویتامین‌های زیر محلول در آب است؟
 الف. B
 ب. D
 ج. A
 د. K
۱۷. در هضم کربوهیدراتها در شکمبه، هنگامی که جیره نشخوارکنندگان حاوی نسبت بالایی مواد متراکم باشد مسیر و وقتی حاوی نسبت بالایی از علوفه باشد، مسیر مسیرهای اصلی می‌باشند.
 الف. سوکسینیت - لاکتیت - آکرلیت
 ب. لاکتیت - سوکسینیت - آکرلیت
 ج. لاکتیت - آکرلیت - سوکسینیت
 د. سوکسینیت - آکرلیت - لاکتیت
۱۸. غذاهایی که به کندی هضم می‌شوند زمان ماندگاری دارند و قابلیت هضم را در کل دستگاه گوارش می‌دهند.
 الف. پایین - کاهش
 ب. پایین - افزایش
 ج. بالا - افزایش
 د. بالا - کاهش
۱۹. زمانی که ΔG منفی باشد واکنش و در صورتی که ΔG مثبت باشد واکنش می‌باشد.
 الف. اندرگونیک - اگزرگونیک
 ب. اندرگونیک - خود به خودی
 ج. اگزرگونیک - خود به خودی
 د. اگزرگونیک - اندرگونیک
۲۰. محصول اصلی هضم کربوهیدراتها در شکمبه چیست؟
 الف. اسید سیتریک
 ب. اسید استیک
 ج. اسید پروپیونیک
 د. اسید پالمیک

۲۱. کدام گزینه زیر درمورد انرژی خام صحیح می باشد؟
 الف. انرژی خام چربی ها کمتر از کربوهیدرات ها می باشد.
 ب. اسیدهای چرب فرار انرژی خام بیشتری دارند.
 ج. میزان انرژی خام پروتئین از کربوهیدرات بیشتر است.
 د. متان به خاطر اینکه تنها از کربن و هیدروژن تشکیل شده است از میزان انرژی کمتری برخوردار است.
۲۲. کدامیک از موارد زیر درمورد ارزش بیولوژیکی صحیح نمی باشد؟
 الف. هر چه تنوع پروتئین در جیره بیشتر باشد ارزش بیولوژیکی آن جیره بالاتر خواهد بود.
 ب. ارزش بیولوژیکی یک جیره به سادگی با میانگین ارزش های بیولوژیکی غذاهای تشکیل دهنده آن تعیین می شود.
 ج. ارزش بیولوژیکی پروتئین های حیوانی عموماً از پروتئین های گیاهی بیشتر است.
 د. ارزش بیولوژیکی پروتئین غذا با مقدار و نوع اسید آمینه موجود در مولکول پروتئین مرتبط است.
۲۳. هیدرولیز پروتئین ها توسط اسید برای به دست آوردن مخلوط اسیدهای آمینه باعث از بین رفتن کدام اسید آمینه به طور کلی می شود؟
 الف. تریپتوفان
 ب. متیونین
 ج. سیستین
 د. سیستئین
۲۴. در بین کدام دو اسید آمینه زیر تضاد وجود دارد؟
 الف. تریپتوفان و هیستیدین
 ب. لوسین و لیزین
 ج. آرژنین و لیزین
 د. لوسین و هیستیدین
۲۵. جدیدترین روش ارزیابی کیفیت پروتئین در خوک های جوان بر مبنای چیست؟
 الف. ارزش کل پروتئین
 ب. اسکور شیمیایی
 ج. پروتئین ایده آل
 د. ایندکس اسید آمینه ضروری
۲۶. میزان نیاز به اسیدهای آمینه در تک معده های ها بر چه اساسی بیان می شود؟
 الف. گرم اسید آمینه به ازاء هر گرم پروتئین قابل متابولیسم
 ب. گرم اسید آمینه به ازاء هر کیلو ژول انرژی قابل هضم یا قابل متابولیسم غذا
 ج. گرم اسید آمینه به ازاء هر گرم پروتئین قابل تجزیه قابل اتلاف
 د. گرم اسید آمینه به ازاء هر مگا ژول انرژی قابل هضم یا قابل متابولیسم غذا
۲۷. در انتهای دوره شیردهی کدامیک از مواد موجود در شیر که در ذیل آمده است کاهش می یابد؟
 الف. چربی
 ب. لاکتوز
 ج. پروتئین
 د. مواد جامد به غیر از چربی (SNF)
۲۸. حداقل میزان ADF ($Acid\ detergent\ fibre$) در جیره های غذایی گاوهای شیری بایستی چند درصد ماده خشک باشد؟
 الف. ۱۹ درصد
 ب. ۲۱ درصد
 ج. ۲۳ درصد
 د. ۲۵ درصد

تعداد سؤال: ۵

زمان آزمون (دقیقه): تست

نام درس: اصول تغذیه دام

رشته تحصیلی: گرایش: مهندسی علوم دامی

کلاس: ۱۴۱۱۰۵۶

۲۹. کدام گزینه زیر ترتیب اسیدهای آمینه محدودکننده تولید شیر را نشان می دهد؟

الف. تریپتوفان - متیونین - ترئونین
ب. متیونین - ترئونین - تریپتوفان

ج. متیونین - تریپتوفان - ترئونین
د. تریپتوفان - ترئونین - متیونین

۳۰. لینا مارین گلايکوزید سیانوژنتیک موجود در کدام یک از بذور زیر می باشد؟

الف. بذر منداب
ب. سویا

ج. بذر پنبه
د. بذر کتان

«سوالات تشریحی»

* بارم هر سؤال تشریحی ۱/۳ نمره.

۱. بیماری مسمومیت آبستنی به چه علتی به وجود می آید؟ چگونه می توان معالجه کرد؟

۲. رشد جبرانی چیست؟

۳. اسکور شیمیایی چیست و کدام پروتئین به عنوان پروتئین استاندارد در نظر گرفته می شود؟

۴. زمان ماندگاری غذا چیست و چه خوراک هایی زمان ماندگاری کوتاه و طولانی دارند؟

۵. در تشخیص دگان:

الف. اسید پروپیونیک از تجزیه چه مولکول هایی به وجود می آید؟

ب. در کجا تولید می شود؟

ج. در کبد به چه مولکولی تبدیل می شود؟