



زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول تغذیه دام، تغذیه دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۰۱

۱- برای تعیین خاکستر موجود در ماده غذایی از چه درجه حرارتی (درجه سانتیگراد) استفاده می شود؟

۱. ۳۵۰      ۲. ۴۵۰      ۳. ۵۵۰      ۴. ۶۵۰

۲- در صورتی که سطح اسیدهای چرب غیراشباع در جیره غذایی نشخوارکنندگان بالا باشد، هضم کدام ماده در شکمبه کاهش می یابد؟

۱. فیبر      ۲. پروتئین  
۳. قند      ۴. کربوهیدرات های غیر ساختاری

۳- قندهای رایبولوز و مانوز به ترتیب جزو کدام گروه از مونوساکاریدها هستند؟

۱. هپتوزها-تتروزها      ۲. تتروزها-هپتوزها      ۳. پنتوزها-هگزوزها      ۴. هگزوزها-پنتوزها

۴- کدام گزینه همپولی ساکارید حاوی گلوکز آمین است؟

۱. فنیل پروپان      ۲. لیگنین      ۳. پکتین      ۴. کیتین

۵- اسید لینولئیک جزو کدام گروه است؟

۱. امگا-۳      ۲. امگا-۶      ۳. امگا-۹      ۴. امگا-۱۲

۶- ساده ترین ترکیب فسفوگلیسیریدی چه نام دارد؟

۱. لیستین      ۲. سفالین      ۳. اسیدفسفاتیدیک      ۴. اسفنگوزین

۷- مشتق کدام اسید آمینه قادر به جذب یون های کلسیم بوده و در انعقاد خون نقش دارد؟

۱. گلوتامیک اسید      ۲. پرولین      ۳. لایزین      ۴. سیستین

۸- کدامیک از گزینه های زیر با بقیه تقسیمبندی متفاوتی دارد.

۱. گلوکاگون      ۲. کازئین      ۳. لپتین      ۴. بومبیزین

۹- پس از جدا شدن گروه کربوکسیل از اسید آمینه کدام ماده تولید می شود؟

۱. آمین      ۲. آمید      ۳. آلکالوئید      ۴. اسید اوریک

۱۰- تبدیل شدن کاروتن به ویتامین A بیشتر در کدام اندام انجام می شود؟

۱. کبد      ۲. مخاط روده      ۳. لوزالمعده      ۴. طحال

۱۱- بیماری استئومالاسی در اثر کمبود کدام ویتامین ایجاد می شود؟

۱. D      ۲. C      ۳. E      ۴. K



زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول تغذیه دام، تغذیه دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) - چندبخشی ۱۴۱۰۵۶ - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۰۱

۱۲- کدامیک از انواع ویتامین E از نظر بیولوژیکی فعال تر است؟

۱. آلفا      ۲. بتا      ۳. گاما      ۴. زیگما

۱۳- کدامیک از اسیدهای آمینه زیر پیش ساز ویتامین نیکوتین آمید است؟

۱. گلوتامیک اسید      ۲. تریپتوفان      ۳. آرژنین      ۴. هیستیدین

۱۴- اسید پنتوتنیک در ساخت کدام مولکول نقش دارد؟

۱. NADP      ۲. RNA      ۳. DNA      ۴. کوآنزیم A

۱۵- چند درصد از کلسیم بدن در استخوان ها و دندان ها قرار دارد؟

۱. ۸۰      ۲. ۸۵      ۳. ۹۵      ۴. ۹۹

۱۶- کاتیون اصلی پلاسمای خون و مایعات خارج سلولی بدن کدام عنصر است؟

۱. سدیم      ۲. پتاسیم      ۳. منیزیم      ۴. منگنز

۱۷- در ساختار کدام ماده مس وجود دارد؟

۱. پیروات کربوکسیلاز      ۲. هموسیدرین      ۳. ترانسفرین      ۴. تیوراسین

۱۸- گروه آنزیمی ترانسفرازها چه نقشی بر عهده دارند؟

۱. واکنش های تجزیه آب را انجام می دهند.  
۲. انتقال گروه هایی مانند استیل، آمینو و فسفات را از مولکولی به مولکول دیگر انجام می دهند.  
۳. سنتز مواد را در داخل سلول انجام می دهند.  
۴. تغییرات داخل مولکولی را در ایزومرهای نوری و موضعی انجام می دهند.

۱۹- بخش پروتئینی آنزیم ها چه نامیده می شود؟

۱. کوفاکتور      ۲. کوآنزیم      ۳. هولوآنزیم      ۴. آپوآنزیم

۲۰- بخش اول نام آنزیم نشان دهنده چیست؟

۱. سوبسترای که آنزیم بر آن اثر می کند  
۲. نوع واکنشی که توسط آنزیم انجام می شود  
۳. دسته یا نوع آنزیم  
۴. زیر دسته یا گروه آنزیم

۲۱- کدام ترکیب توسط پانکراس ساخته می شود؟

۱. پانکروزیمین      ۲. سکرترین      ۳. انتروکیناز      ۴. کایموتریپسینوژن



زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: اصول تغذیه دام، تغذیه دام و طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) - مهندسی تولیدات دامی (ناپیوسته) ۱۴۱۱۲۰۱

۲۲- اسید هیدروکلریک در کدام قسمت دستگاه گوارش طیور ساخته می شود؟

۱. چینه دان      ۲. پیش معده      ۳. سنگدان      ۴. دوازدهه

۲۳- نشاسته و دکسترین در اثر فعالیت آمیلازها به چه ماده ای تبدیل می شود؟

۱. گلوکز      ۲. فروکتوز      ۳. سوکروز      ۴. مالتوز

۲۴- در هنگام استفاده از اوره در جیره غذایی نشخوارکنندگان، جیره باید دارای چه ویژگی باشد؟

۱. پروتئین قابل تجزیه بالایی داشته باشد      ۲. حاوی اوره آز باشد  
۳. کربوهیدرات های سریع الهضم بالایی داشته باشد      ۴. حاوی اسیدهای آمینه سنتتیک باشد

۲۵- از اکسیداسیون هر مول NAD<sup>+</sup> احیا شده و هر مول FAD احیا شده به ترتیب چند مول ATP تولید می شود؟

۱. ۲ و ۲      ۲. ۳ و ۳      ۳. ۳ و ۲      ۴. ۲ و ۳

۲۶- در نشخوارکنندگان پیش ساز اصلی سنتز گلوکز در کبد کدام ماده است؟

۱. اسید استیک      ۲. اسید لاکتیک      ۳. اسید پروپیونیک      ۴. اسید بوتیریک

۲۷- گلیسین در ترکیب با فسفوهیدروکسی پیروویت تبدیل به چه اسید آمینه ای می شود؟

۱. آلانین      ۲. سرین      ۳. پرولین      ۴. گلوتامین

۲۸- برای تبدیل شدن گلوکز به گالاکتوز تغییر وضعیت در کربن شماره چند اتفاق می افتد؟

۱. ۲      ۲. ۳      ۳. ۴      ۴. ۶

۲۹- تعیین قابلیت هضم به روش in sacco به چه صورت انجام می شود؟

۱. مواد غذایی به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت در شکمبه انکوباسیون می شوند.  
۲. از آنزیم سلولاز قارچی برای هضم در محیط آزمایشگاه استفاده می شود.  
۳. مقدار غذای هضم شده در شکمبه از حجم گاز تولید شده در فرآیند تخمیر برآورد می شود.  
۴. از مارکر که ممکن است از اجزای طبیعی غذا یا یک ماده شیمیایی باشد، استفاده می شود.

۳۰- چند درصد از انرژی خام غذا به صورت انرژی متان هدر می رود؟

۱. ۴      ۲. ۶      ۳. ۸      ۴. ۱۰