

امام خمینی<sup>(ره)</sup>. این محرم و صفر است که اسلام را زنده نگه داشته است.

۱. روغن آفتاب گردان سرشار از کدام اسید چرب است؟

الف. لینولئیک ب. آراشیدونیک ج. لینولنیک د. کاپروئیک

۲. هدف اصلی از آسیاب کردن غلات چیست؟

الف. کاهش حجم ب. افزایش قابلیت هضم ج. افزایش ماندگاری د. افزایش خوشخوراکی

۳. کدامیک از موارد زیر صحیح است؟

الف. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از پروتئین قابل تجزیه استفاده کرد.

ب. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از انرژی سریع تجزیه شونده استفاده کرد.

ج. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از علوفه استفاده کرد.

د. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از نمک استفاده کرد.

۴. چه مقدار اوره می تواند در جیره طیور مورد استفاده قرار گیرد؟

الف. ۱ درصد ب. ۵ درصد ج. ۱۰ درصد د. نمی توان استفاده کرد

۵. در صورت مصرف سبوس برنج باید به کدام ویتامین توجه کرد؟

الف. A. ب. B. ج. E. د. C.

۶. حاصل هیبرید گندم و چاودار کدام غله است؟

الف. تریتیکاله ب. ماش ج. اسپرس د. ارزن

۷. مهم ترین محدودیت در مصرف چاودار چیست؟

الف. رطوبت بیش از حد ب. پوسته ج. گوسیپول د. الکل

۸. هدف از تامین فیبر موثر در جیره گاو شیری چیست؟

الف. افزایش حجم خوراک ب. جلوگیری از کاهش چربی شیر

ج. افزایش انرژی د. افزایش پروتئین

۹. گزینه صحیح کدام است؟

الف. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث افزایش رشد میکروب ها می شود.

ب. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث کاهش رشد میکروب ها می شود.

ج. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث رشد بیشتر پاپیلی های شکمبه می شود.

د. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث افزایش پروتئین می شود.

۱۰. کدام خوراک بیشترین خاصیت بافیری را دارد؟

الف. تفاله چغندر قند ب. جو ج. ذرت د. ملاس

۱۱. روغن سویا سرشار از کدام اسید چرب است؟

الف. لینولئیک ب. آراشیدونیک ج. لینولنیک د. کاپروئیک

۱۲. عمل آوری با اوره چه تاثیری بر کاه گندم دارد؟  
الف. افزایش قابلیت هضم ب. کاهش حجم  
ج. افزایش ماندگاری د. افزایش خوشخواری
۱۳. اسید فیتیک جذب کدام عنصر را کاهش می دهد؟  
الف. کلسیم ب. آهن  
ج. فسفر د. روی
۱۴. مصرف بالای مولیبدن جذب کدام عنصر را کاهش می دهد؟  
الف. مس ب. روی  
ج. آهن د. کلسیم
۱۵. لیمونین در کدام فرآورده ها وجود دارد؟  
الف. تفاله مرکبات ب. تفاله چغندر قند  
ج. کنجاله سویا د. تفاله تقطیر غلات
۱۶. در ملاس نیشکر کدام عنصر مصرف آن را محدود می کند؟  
الف. سدیم ب. آهن  
ج. کلسیم د. پتاسیم
۱۷. اسید اوروسیک در کدام خوراک وجود دارد؟  
الف. کنجاله منداب ب. کنجاله بادام زمینی  
ج. کنجاله تخم پنبه د. کنجاله آفتاب گردان
۱۸. کدام ماده می تواند بوی ماهی در تخم مرغ ایجاد کند؟  
الف. اینوزیتول ب. کولین  
ج. سیناپین د. گوسیپول
۱۹. کدام اسید آمینه در یولاف بالا می باشد؟  
الف. لیزین ب. آلانین  
ج. اسید گلوتامیک د. سرین
۲۰. بی کربنات سدیم چه نقشی در جیره نشخوار کنندگان دارد؟  
الف. افزایش سدیم ب. افزایش توان بافری  
ج. افزایش حالیت د. کاهش مصرف آب
۲۱. گوسیپول در کدام ماده خوراکی وجود دارد؟  
الف. جو ب. گندم  
ج. سویا د. کنجاله تخم پنبه
۲۲. هدف از استفاده اکسید منیزیم در جیره چیست؟  
الف. افزایش قابلیت جذب  
ج. جذب ویتامین ها  
ب. افزایش میزان منیزیم  
د. اثرات ضد استرس
۲۳. از آنزیم گلوکاناز در صورت مصرف کدام غله در جیره طیور استفاده می شود؟  
الف. ذرت ب. جو  
ج. ارزن د. تریتی کاله
۲۴. قارچ ارگوت کدام غله را بیشتر آلوده می کند؟  
الف. گندم ب. جو  
ج. ذرت د. چاودار
۲۵. کدام جنبه در خوراندن ضایعات نان باید مورد توجه قرار گیرد؟  
الف. آفلاتوکسین ب. نفخ  
ج. خوشخواری د. میزان انرژی



دانشگاه پیام نور  
مرکز آزمون

برای دانلود پاسخنامه سوالات به سایت همیار دانشجو مراجعه کنید

همیار دانشجو

کارشناسی (تجميع - ناپيوسته)

hdaneshjoo.ir

نام درس: خوراکها و جیره نویسی

رشته تحصیلی/ گد درس: تجميع: مهندسی علوم دامی : ۱۴۱۱۰۷۲- ناپيوسته: مهندسی تولیدات دامی : ۱۴۱۱۰۷۲ زمان ازمون (دقیقه): ۵۰: تستی: ۵۰: تشریحی: ۴۰

-

گد سری سؤال: یک (۱)

استفاده از: —

مجاز است.

### سوالات تشریحی

\* هر سوال ۱/۳ نمره دارد.

۱. اهمیت اقتصادی تهیه خوراک ها را شرح دهید.

۲. انواع کنجاله سویا را بنویسید.

۳. نحوه عمل آوری کاه را بنویسید.

۴. نحوه عمل آوری جو با سود را بنویسید.

۵. نحوه سیلو کردن ذرت وعوامل موثر بر کیفیت آن را شرح دهید.

hdaneshjoo.ir

نیمسال اول ۹۰-۸۹

صفحه ۳ از ۳

سال همت مضاعف و کار مضاعف

بروزترین سایت نمونه سوالات پیام نور کارشناسی و کارشناسی ارشد همیار دانشجو hdaneshjoo.ir