

۱- بخش عمده هضم کربوهیدرات ها در کجا اتفاق می افتد؟

۱. چینه دان      ۲. دودنوم      ۳. ژوژنوم      ۴. پیش معده

۲- کدام ترکیب جزو الیگوساکاریدهای کنجاله سویا محسوب نمی شود؟

۱. آرابینوزایلان      ۲. استاچیوز      ۳. رافینوز      ۴. سلبیوز

۳- چه عاملی سبب ممانعت از هضم نشاسته سیب زمینی خام می شود؟

۱. سلولز      ۲. لیگنین      ۳. بتا گلوکان      ۴. گروه های فسفات

۴- اولین مکان تجزیه پروتئین در طیور کدام قسمت زیر می باشد؟

۱. دهان      ۲. چینه دان      ۳. معده حقیقی      ۴. روده

۵- ترشحات پیش معده شامل چه ترکیباتی است؟

۱. پپسینوژن و کیمو تریپسینوژن      ۲. اسید هیدروکلریک و پپسینوژن  
۳. اسید کلریدریک و تریپسینوژن      ۴. تریپسینوژن و پپسینوژن

۶- وجود چه عاملی برای تبدیل شدن پپسینوژن به پپسین ضروری است؟

۱. نمک های صفراوی      ۲. سکرترین      ۳. گاسترین      ۴. اسید هیدروکلریک

۷- پلی نوکلوتید از کدام قسمت ترشح می شود؟

۱. پیش معده      ۲. لوزالمعده      ۳. دیواره ژوژنوم      ۴. کبد

۸- با افزایش لیزین تزریقی یا خوراکی در طیور میزان کدام اسد آمینه در ادرار افزایش می یابد؟

۱. لیزین      ۲. تیروزین      ۳. پرولین      ۴. آرژنین

۹- برای درمان پارگی پوست در اثر مصرف هالوفوگینون کدام ویتامین زیر تجویز می شود؟

۱. A      ۲. D      ۳. C      ۴. K

۱۰- اثر ماورای متابولیک چربی ها مربوط به کدام خصوصیت تغذیه ای چربی هاست؟

۱. کاهش حرارت تولیدی      ۲. افزایش تولید آب متابولیک  
۳. افزایش سرعت عبور مواد در دستگاه گوارش      ۴. کاهش سرعت عبور مواد در دستگاه گوارش

۱۱- در بین املاح مختلف مواد معدنی کدام شکل بیشترین قابلیت هضم را دارد؟

۱. اکسید      ۲. سولفات      ۳. کرینات      ۴. کلراید

زمان آزمون (دقیقه): ۴۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تغذیه طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۹

۱۲- در کوتاه مدت کدام عامل تنظیم میزان مصرف خوراک را انجام می دهد؟

۱. ترشح آنزیم های دستگاه گوارش
۲. سطح گلوکز خون
۳. سطح اسیدهای آمینه خون
۴. اتساع دستگاه گوارش

۱۳- مازاد پروتئین در پرندگان به چه صورت دفع می گردد؟

۱. اسیداوریک
۲. اوره
۳. آمونیاک
۴. هیدروکسیدسدیم

۱۴- مهمترین قند جهت تغذیه و سوخت ساز طیور کدام گزینه می باشد؟

۱. گلوکز
۲. فروکتوز
۳. گالاکتوز
۴. مانوز

۱۵- در مورد انواع مختلف انرژی کدام گزینه صحیح است؟

۱. TME تحت تاثیر مصرف خوراک قرار نمی گیرد
۲. میزان AME با کاهش خوراک افزایش می یابد
۳. در تعادل مثبت ازت عدد AMEn بیشتر از AME است
۴. در تعادل منفی ازت عدد AMEn کمتر از AME است

۱۶- در سیستم های NE (انرژی خالص) نقطه آغاز برآوردها کدام گزینه خواهد بود؟

۱. TME
۲. AME
۳. TMEn
۴. AMEn

۱۷- کارائی ذخیره پروتئین در بدن طیور به چه میزان می باشد؟

۱. ۸۲ درصد
۲. ۴۸ درصد
۳. ۸۴ درصد
۴. ۲۸ درصد

۱۸- بیشترین پروتئین موجود در پر کدام گزینه زیر می باشد؟

۱. کلاژن
۲. الاستین
۳. آلبومین
۴. کراتین

۱۹- با هضم آمیلوپکتین اولین محصولی که در دستگاه گوارش ایجاد می شود چیست؟

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

۲۰- کدام ترکیب زیر فسفولیپید نیست؟

۱. لسیتین
۲. اسفنگتومیلین
۳. اتوکسی کوپین
۴. سفالین

۲۱- از کدام آنزیم زیر می توان برای هضم بهتر الیگوساکاریدهای سویا استفاده کرد؟

۱. الفا- آمیلاز
۲. سلوبیاز
۳. بتا- گلوکوناز
۴. الفا- گالاکتوزیداز

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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: تغذیه طیور

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) ۱۴۱۱۰۷۹

۲۲- با افزایش سن گله مادر احتیاجات انرژی علی رغم افت تخم مرغ:

۱. کاهش می یابد
۲. افزایش می یابد
۳. تغییری نمی کند
۴. ابتدا افزایش سپس کاهش می یابد

۲۳- عامل اصلی بروز آب آوردگی شکم (آسیت) در جوجه های گوشتی چیست؟

۱. کمبود پروتئین
۲. کمبود ویتامین A
۳. کمبود اکسیژن
۴. کمبود نمک

۲۴- مصرف بیش از حد اسید بنزوئیک در شرایط تحقیقاتی منجر به کاهش کدام اسید آمینه در جیره می گردد؟

۱. آرژنین
۲. لوسین
۳. هیستیدین
۴. گلوتامین

۲۵- دلیل لزوم افزودن اسید آمینه غیر ضروری گلیسین در جیره طیور چیست؟

۱. تبدیل آن به سرین
۲. تبدیل آن به کولین
۳. جهت سنتز اسید اوریک
۴. جهت هضم لیپیدها

۲۶- کدام اثر متقابل اسیدهای آمینه را نمی توان با افزودن سایر اسیدهای آمینه متعادل کرد؟

۱. کمبود
۲. عدم توازن
۳. ناهمسازی
۴. سمیت

۲۷- از کدام ترکیب زیر می توان برای تعدیل جیره های با لیزین بسیار بالا استفاده کرد؟

۱. جوش شیرین
۲. کرینات پتاسیم
۳. سولفات روی
۴. اکسید روی

۲۸- افزایش میزان لوسین جیره سبب افزایش نیاز کدام اسیدهای آمینه می گردد؟

۱. لیزین و آرژنین
۲. والین و سرین
۳. ایزولوسین و گلیسین
۴. والین و ایزولوسین

۲۹- نسبت بین گرم افزایش وزن بدن به گرم پروتئین مصرفی بیانگر کدامیک از شاخص های ارزیابی پروتئین است؟

۱. نسبت بازده پروتئین
۲. ارزش بیولوژیک
۳. بازده ابقای پروتئین
۴. قابلیت استفاده پروتئین خالص

۳۰- یک پر حدود چند درصد پروتئین دارد؟

۱. ۸/۲٪
۲. ۸۲٪
۳. ۱۴٪
۴. ۴٪