



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی ۱۴۱۱۰۹۹

۱- در کدام گیاهان بازده فتوسنتز کمتر است؟

۱. گیاهان C3      ۲. گیاهان C4      ۳. گیاهان CAM      ۴. گیاهان C3 و C4

۲- دومین مرحله تنفس هوازی کدام است؟

۱. گلیکولیز      ۲. زنجیره انتقال الکترون      ۳. چرخه کربس      ۴. چرخه کالوین

۳- کدام میوه سته هیسپریدیم است؟

۱. موز      ۲. خرمالو      ۳. کدو      ۴. پرتقال

۴- کدام محصولات زیر به ترتیب در مرحله بلوغ فیزیولوژیکی، رسیدن کامل و نارس برداشت می شوند؟

۱. گوجه فرنگی، مرکبات، لوبیا سبز      ۲. گوجه درختی، گلابی، خیار سبز  
۳. توت فرنگی، هلو، خیار سبز      ۴. گلابی، گوجه فرنگی، لوبیا سبز

۵- استفاده بیش از حد از کدام کود باعث کاهش میزان مواد معطر در میوه ها و سبزی ها می گردد؟

۱. فسفر      ۲. ازت      ۳. پتاسیم      ۴. کلسیم

۶- زمان مناسب برداشت کدام محصول خشک شدن پیچک کنار دم میوه می باشد؟

۱. خیار      ۲. بادمجان      ۳. خربزه      ۴. هندوانه

۷- در گیاهان C3 برای احیای یک مولکول CO2 چند مولکول ATP و NADPH نیاز است؟

۱. ۳ATP و ۲NADPH      ۲. ۲ATP و ۳NADPH      ۳. ۵ATP و ۲NADPH      ۴. ۲ATP و ۵ATP

۸- در کدام یک از میوه های زیر منحنی رشد سیگموئید مضاعف است؟

۱. سیب      ۲. گلابی      ۳. هلو      ۴. بادام

۹- زمان مناسب چیدن کدام گل بریده هنگامی است که اسپادیکس کاملاً بالغ شده باشد؟

۱. ژربرا      ۲. آنتوریوم      ۳. پرنده بهشتی      ۴. کوکب

۱۰- کدام محصولات بعد از برداشت آب بیشتری از دست می دهند؟

۱. غده های زمینی و میوه های درشت      ۲. غده های زمینی و میوه های کوچک  
۳. سبزی های برگ و میوه های درشت      ۴. سبزی های برگ و میوه های کوچک

۱۱- کدام محصول شدت تنفس کمتری دارد؟

۱. خرما      ۲. نخود فرنگی      ۳. مارچوبه      ۴. قارچ خوراکی



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی ۱۴۱۱۰۹۹

۱۲- کدام عنصر در افزایش عمر انبارداری پیاز و سیر مؤثر است؟

۱. کلسیم      ۲. پتاسیم      ۳. ازت      ۴. بر

۱۳- در کدام روش خنک کردن، محصول به طور یکنواخت و در مدت کوتاه خنک می شود و کاهش آب محصول نسبت به روش های دیگر کمتر می باشد؟

۱. خنک کردن توسط خلأ      ۲. خنک کردن توسط آب  
۳. خنک کردن با یخ      ۴. خنک کردن به وسیله تبخیر

۱۴- قدرت رقابت کدام گیاهان در مناطق بیابانی بیشتر است؟

۱. گیاهان C3      ۲. گیاهان C4      ۳. گیاهان CAM      ۴. گیاهان C3 و C4

۱۵- کسر تنفسی (RQ) در گلوکز چه مقدار است؟

۱. ۸ - ۹      ۲. ۶ - ۷      ۳. بیشتر از یک      ۴. برابر یک

۱۶- در کدام یک از میوه های زیر تقسیم سلولی تا اواخر رشد و نمو میوه ادامه دارد؟

۱. گوجه فرنگی      ۲. توت فرنگی      ۳. سیب      ۴. آلو

۱۷- ترکیبات AVG و AOA چگونه از سنتز اتیلن جلوگیری می کنند؟

۱. مانع تبدیل SAM به اتیلن می شوند.  
۲. مانع تبدیل متیونین به SAM می شوند.  
۳. مانع تبدیل SAM به ACC می شوند.  
۴. مانع تبدیل ACC به اتیلن می شوند.

۱۸- از معرف فنل فتالئین در اندازه گیری کدام شاخص برداشت میوه استفاده می شود؟

۱. اندازه گیری اسیدهای آلی      ۲. اندازه گیری قند میوه  
۳. اندازه گیری آب میوه      ۴. اندازه گیری اسیدیته

۱۹- واکنش تاریکی فتوسنتز در کدام قسمت کلروپلاست انجام می گیرد؟

۱. گرانای      ۲. تیلاکوئید      ۳. لومن      ۴. استروما

۲۰- کدام آنزیم در حدود ۹۰ درصد نشاسته را تجزیه می کند؟

۱. فسفریلاز      ۲. آلفا آمیلاز      ۳. بتا آمیلاز      ۴. مالتاز

۲۱- گزانتوفیل موجب تشکیل کدام رنگ در میوه ها و سبزی ها می گردد؟

۱. زرد      ۲. بنفش      ۳. قرمز      ۴. آبی



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

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی ۱۴۱۱۰۹۹

۲۲- در کدام میوه فرازگرا، اوج تنفسی بعد از برداشت محصول اتفاق می افتد؟

۱. سیب      ۲. گلابی      ۳. گوجه فرنگی      ۴. آواکادو

۲۳- مقدار کدام اسید آلی در مرکبات بیشتر است؟

۱. اسید مالیک      ۲. اسید سیتریک      ۳. اسید تارتاریک      ۴. اسید اکسالیک

۲۴- کمبود کدام عنصر باعث پوسیدگی گلگاه میوه گوجه فرنگی و قهوه ای شدن و سوختگی برگ های داخل کاهو می شود؟

۱. ازت      ۲. فسفر      ۳. پتاسیم      ۴. کلسیم

۲۵- شکاف خوردن کاسه گل از ناهنجاری های فیزیولوژیکی کدام گل بریده می باشد؟

۱. رز      ۲. ارکیده      ۳. میخک      ۴. داوودی

۲۶- در تنفس هوازی از اکسیداسیون کامل یک مولکول گلوکز چند مولکول ATP حاصل می گردد؟

۱. ۱۰ مولکول      ۲. ۱۶ مولکول      ۳. ۲۸ مولکول      ۴. ۳۲ مولکول

۲۷- عمر نگهداری میوه ها و سبزی ها در کدام انبارها بیشتر است؟

۱. انبار زیر زمینی      ۲. انبار ساده      ۳. انبار سرد      ۴. انبار با اتمسفر کنترل شده

۲۸- کدام ماده موجب تلخ شدن میوه زیتون می شود؟

۱. بتالائین      ۲. اولئوپتین      ۳. آمیگدالوزید      ۴. سولانین

۲۹- از دستگاه کروماتوگراف برای اندازه گیری کدام شاخص برداشت میوه استفاده می شود؟

۱. سفتی گوشت میوه      ۲. مواد جامد قابل حل      ۳. مواد معطر      ۴. ضریب رسیدگی

۳۰- دمای نگهداری میوه های موز در انبار چند درجه سانتی گراد است؟

۱. ۵ درجه سانتی گراد      ۲. ۹ درجه سانتی گراد      ۳. ۱۰ درجه سانتی گراد      ۴. ۱۳ درجه سانتی گراد