



۱- پدیده افت نور قرمز در چه طول موجی اتفاق می افتد؟

۱. پایین تر از ۴۰۰ ۲. بالاتر از ۴۰۰ ۳. پایین تر از ۶۸۰ ۴. بالاتر از ۶۸۰

۲- کدامیک از گیاهان زیر فاقد اشباع نوری می باشند؟

۱. C۴ ۲. C۳ ۳. CAM ۴. C۳ و CAM

۳- کدام یک از محصولات زیر فاقد اوج تنفسی و نافرازگرا می باشد؟

۱. پرتقال ۲. موز ۳. خربزه ۴. گلابی

۴- کدامیک از انواع میوه ها از برچه های جدا از هم تشکیل شده و توسط یک خط درزی در طول جفت باز می شوند؟

۱. نیام ۲. برگه ۳. خرجین ۴. سته

۵- کدامیک از میوه های زیر در مرحله رسیدن کامل برداشت می شوند؟

۱. لوبیای سبز ۲. غوره ۳. کدوی تابستانه ۴. توت فرنگی

۶- در صنعت برای تهیه مربا، مواد ژله ای و تهیه و نگهداری آب میوه از چه ماده ای استفاده می شود؟

۱. پکتین ۲. سلولز ۳. همی سلولز ۴. ترکیبات ازت دار

۷- عارضه آبگزیدگی در اثر تجمع کدام ماده در میوه ایجاد می شود؟

۱. اینوزیتول ۲. سوربیتول ۳. گلیسرول ۴. تیروزین

۸- رنگیزه موجود در زعفران چه نام دارد؟

۱. لوتئین ۲. کاسپانتین ۳. کریپتوگزانتین ۴. کروستین

۹- دمای مناسب رشد و نمو میوه های سیب در تابستان چند درجه سانتیگراد می باشد؟

۱. ۳۷ ۲. ۲۲ ۳. ۱۵ ۴. ۱۴

۱۰- کدامیک از شاخصهای برداشت میوه جزء شاخصهای فیزیکی می باشد؟

۱. سفتی گوشت میوه ۲. مقدار نشاسته ۳. آب میوه ۴. ضریب رسیدگی

۱۱- در ارقام زرد و سیاه زیتون شاخص مهم برای برداشت میوه کدام گزینه می باشد؟

۱. ذخیره حرارتی ۲. تغییر رنگ میوه ۳. ضریب رسیدگی ۴. سفتی گوشت

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۴۵ تشریحی: ۰

عنوان درس: فیزیولوژی بعداز برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی ۱۴۱۱۰۹۹

۱۲- برای سرد کردن توت فرنگی، انگور و گوجه فرنگی کدام روش مناسب است؟

۱. خنک کردن توسط هوای فشرده
۲. خنک کردن توسط خلأ
۳. خنک کردن در اتاق
۴. خنک کردن در یخ

۱۳- سبزدایی میوه توسط کدامیک از هورمونها انجام می گیرد؟

۱. اکسین
۲. جیبرلین
۳. اسید آبسازیک
۴. اتیلن

۱۴- تفاوت دمای بین قسمت مرکزی بسته بندی ها و سردخانه از چه مقدار نباید فراتر رود؟

۱. ۰/۵ درجه
۲. ۱ درجه
۳. ۴
۴. ۵

۱۵- در سالهای اخیر از کدام روش برای انبار کردن میوه ها استفاده می شود؟

۱. دمای پایین
۲. فشار هوا
۳. تهویه
۴. دمای خنک

۱۶- دمای مناسب برای نگهداری خربزه و هندوانه چقدر است؟

۱. ۱۲-۱۵ درجه
۲. ۵ - ۱۰ درجه
۳. ۱۰-۱۲ درجه
۴. ۱-۵ درجه

۱۷- از کدام روش برای خشک کردن صنعتی میوه ها و سبزیجات استفاده می شود؟

۱. تونل های گرم
۲. خشک کردن در آفتاب
۳. خشک کردن بر روی آتش
۴. حرارت شدید

۱۸- کدامیک از بذره‌های زیر دارای طول عمر زیاد می باشد؟

۱. علف هرز
۲. بید
۳. نخل
۴. سوزنی برگان

۱۹- عمر نگهداری میوه ها و سبزیها در کدایک از انبارها بیشتر است؟

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

۲۰- مناسب ترین زمان برداشت در گلهای بریده کدام است؟

۱. شب
۲. ظهر
۳. اوایل صبح
۴. بعدازظهر

۲۱- برای افزایش طول عمر گلهای بریده سیکلمن از چه محلولی استفاده می شود؟

۱. ۵ درصد ساکارز و یون نقره ۲۵ درصد
۲. ۲۵ درصد ساکارز و یون نقره ۵ درصد
۳. ۵ درصد گلوکز و ۲۵ درصد نیترات نقره
۴. ۲۵ درصد گلوکز و ۵ درصد نیترات نقره



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- عمر گل های بریده شقایق نعمانی چند روز می باشد؟

۱. ۵-۳ روز ۲. ۱۰-۱۵ روز ۳. ۱۵-۲۰ روز ۴. ۱-۳ روز

۲۳- در کدامیک از گیاهان زیر به جای بریدن ساقه، با کشیدن به سمت بالا گلها را جمع آوری می کنند؟

۱. فریزیا ۲. ژربرا ۳. شیپوری ۴. پرند بهشتی

۲۴- کدامیک از باکتریهای زیر در انبارهای سیب زمینی مشکلات بیشتری ایجاد می نماید؟

۱. آنتراکنوز ۲. اروینیا ۳. سدوموناس ۴. کلاستریدیم

۲۵- کدام ماده معدنی باعث تقویت مقاومت سلولها در برابر نرمی میوه و سرمازدگی می گردد؟

۱. پتاسیم ۲. کلسیم ۳. ازت ۴. بر

۲۶- کدامیک از موارد زیر باعث قهوه ای شدن مغز میوه می گردد.

۱. درجه حرارت پایین در طی فصل رشد ۲. تاخیر در برداشت محصول ۳. انبارداری طولانی ۴. همه موارد

۲۷- در کدامیک از گلهای زیر عارضه کله گاوی رخ می دهد؟

۱. گل میمون ۲. رز ۳. ارکید ۴. میخک

۲۸- گیاه بنت القنسل بومی کدام کشور می باشد؟

۱. مکزیک ۲. آمریکا ۳. ایران ۴. آفریقا

۲۹- از کدام پارامتر برای مشخص نمودن درجه رسیدگی میوه استفاده می شود؟

۱. اندازه گیری اسیدپته ۲. اندازه گیری مواد معطر ۳. اندازه گیری نشاسته ۴. اندازه گیری اسیدهای آلی

۳۰- از دستگاه کروماتوگراف برای اندازه گیری کدام شاخص استفاده می شود؟

۱. مواد معطر ۲. نشاسته ۳. اسید آسکوربیک ۴. خاکستر میوه