

۱- کدام اختلال در میوه های سیب باعث می شود که در اثر آن بافت میوه چوب پنبه ای شود؟

۱. آفتاب سوختگی
۲. لکه تلخ
۳. آب گز شدن
۴. قهوه ای شدن مغز میوه

۲- غلظت اکسیژن برای کنترل حشرات در میوه هایی مانند انار چند درصد است؟

۱. ۵ تا ۳
۲. ۵ تا ۱۰
۳. ۱۰ تا ۱۵
۴. ۱۵ تا ۲۰

۳- غوطه ور کردن میوه های مرکبات در محلول Borax کدام بیماری را کاهش می دهد؟

۱. پوسیدگی قهوه ای
۲. کپک خاکستری
۳. پنیسیلیوم
۴. پوسیدگی نرم باکتریایی

۴- مقدار رطوبتی که در آن رشد باکتری ها متوقف می شود چند درصد است؟

۱. ۱۰
۲. ۱۵
۳. ۵
۴. ۲۰

۵- نمک سود کردن محصول در کدام مورد کاربرد دارد؟

۱. تهیه مربا
۲. تهیه فرآورده های تخمیری
۳. تهیه کنسرو
۴. تهیه ترشی

۶- کدام گزینه از جمله عوامل ثابت اقلیمی موثر بر ذخیره و نگهداری محصولات می باشد؟

۱. آبیاری
۲. کود دهی
۳. ذخیره ریشه
۴. مدیریت خاک

۷- مگس مدیترانه ای به کدام یک از محصولات آسیب می رساند؟

۱. سیب
۲. هلو
۳. انگور
۴. گوجه فرنگی

۸- کدام گزینه از جمله خسارات وارده به گیاهان حاصل از تنش سرما نیست؟

۱. افزایش پوست ساقه و میوه
۲. کند شدن جذب آب و هدایت آن در گیاه
۳. کند شدن سرعت واکنش های شیمیایی
۴. بی نظمی و اختلال در ساختار سلولی

۹- علت اصلی اختلالات فیزیولوژیک میوه ها و سبزی ها چیست؟

۱. میکروارگانیسم ها
۲. آفات
۳. نامطلوب بودن شرایط قبل از برداشت
۴. علف های هرز

۱۰- حداقل چند درصد منفذ در جعبه های بسته بندی وجود دارد؟

۱. ۱۰
۲. ۷
۳. ۵
۴. ۳

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

۱۱- اسید آلی غالب در تمشک کدام است؟

۱. اسید ایزوستریک ۲. اسید الزالیک ۳. اسید تارتاریک ۴. اسید مالیک

۱۲- رایج ترین مواد بسته بندی در اکثر نقاط دنیا چیست؟

۱. کیسه های پارچه ای ۲. کیسه های پلاستیک ۳. چوب و منسوجات ۴. کاغذ و مقوا

۱۳- مناسب ترین روش خنک کردن اولیه در میوه های هسته دار نظیر هلو و آلبالو کدام است؟

۱. خنک کردن با آب ۲. خنک کردن با یخ ۳. خنک کردن با هوای فشرده ۴. خنک کردن با تبخیر

۱۴- کدام گزینه نادرست است؟

۱. هرچه سلول ها کوچکتر باشند خسارت یخ زدگی کمتر است. ۲. هرچه سلول ها فشرده تر باشند خسارت یخ زدگی کمتر است. ۳. هر چه غشا نفوذ پذیر تر باشد مقاومت به یخ زدگی کمتر است. ۴. هرچه غلظت شیر پروتوپلاسم بیشتر باشد یخ زدگی کمتر است.

۱۵- دمای مناسب انبارداری موز و گوجه فرنگی به ترتیب عبارت است از:

۱. ۹ و ۷ درجه سانتیگراد ۲. ۱۰ و ۵ درجه سانتیگراد ۳. ۱۴ و ۹ درجه سانتیگراد ۴. ۱۲ و ۷ درجه سانتیگراد

۱۶- دمای مناسب حمل و نقل لیمو و بادنجان به ترتیب عبارت است از:

۱. ۱۲ و ۱۳ درجه سانتیگراد ۲. ۴/۵ و ۸ درجه سانتیگراد ۳. ۱۰ و ۸ درجه سانتیگراد ۴. ۹ و ۷ درجه سانتیگراد

۱۷- حداقل و حداکثر ضایعات محصول سیب زمینی در ایران چند درصد است؟

۱. ۲ و ۳ ۲. ۱۶ و ۱۸ ۳. ۲۸ و ۳۱/۵ ۴. ۱۸/۵ و ۲۱

۱۸- کدام نوع آبیاری در کاهش لکه تلخی سیب موثر است؟

۱. آبیاری قطره ای ۲. آبیاری بارانی ۳. آبیاری نشتی ۴. آبیاری غرقابی

۱۹- کدام محصول از جمله میوه های کلیماتریک (فرازگرا) نیست؟

۱. گوجه فرنگی ۲. گلابی ۳. بادنجان ۴. خرمالو

۲۰- اساس کار در روش فراکتومتر دستی چیست؟

۱. شکست نور ۲. غلظت قند ۳. اسید های آلی ۴. مواد گلوئیدی

۲۱- محصولاتی که اسیددینه بالایی دارند:

۱. در برابر بیماریهای باکتریایی حساس هستند. ۲. در برابر بیماریهای قارچی حساس هستند. ۳. در برابر بیماریهای باکتریایی نیمه مقاوم هستند. ۴. در برابر بیماریهای قارچی نیمه مقاوم هستند.



۲۲- اصطلاح برداشت مخفی چیست؟

۱. ضایعات آب و هوایی ۲. خسارت علف های هرز ۳. خسارت آفات ۴. ضایعات پس از تولید

۲۳- کدام مورد موجب کاهش ویتامین C در محصول می شود؟

۱. مصرف بیش از حد نیتروژن ۲. مصرف بیش از حد پتاسیم ۳. مصرف کمتر از حد نیتروژن ۴. مصرف کمتر از حد پتاسیم

۲۴- با افزایش هر چند درصد رطوبت نسبی یک روز از ماندگاری گل های شاخه بریده کاهش می یابد.

۱. ۳ ۲. ۴ ۳. ۲ ۴. ۵

۲۵- مجموع انرژی که از تبدیل یک ملکول گلوکز به پیرووات به دست می آید چند ملکول ATP است؟

۱. ۴ ۲. ۶ ۳. ۲ ۴. ۳

۲۶- کدام گزینه با نقطه خاموشی ارتباط ندارد؟

۱. غلظت اکسیژن برای شروع تنفس هوازی ۲. میزان رسیدگی و دما در نقطه خاموشی موثرند ۳. غلظت بحرانی اکسیژن ۴. تنفس بی هوازی

۲۷- کسر تنفسی در کدام گروه از مواد کمتر است؟

۱. قند ها ۲. چربی ها ۳. پرتئین ها ۴. اسید های آلی

۲۸- کدام گزینه از اهداف خنک کردن میوه ها نیست؟

۱. دور کردن حرارت حاصل از گرمای خورشید ۲. دور کردن حشرات و آفات ۳. دور کردن دمای ایجاد شده درون میوه ۴. کاهش رشد کپک ها

۲۹- سبز زدایی عبارت است از:

۱. گرم کردن قسمت های سبز محصول ۲. حذف قسمت های سبز محصول برداشت شده ۳. از بین بردن کلروفیل با کاربرد اتیلن در شرایط کنترل شده ۴. از بین بردن کلروفیل با کاربرد CO2 در شرایط کنترل شده

۳۰- نسبت عرض به طول بسته ها چقدر است؟

۱. ۱ به ۲ ۲. ۱ به ۱/۵ ۳. ۱/۵ به ۲ ۴. ۲ به ۲/۵