

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی (چندبخشی) ۱۴۱۱۰۹۹

۱- محل تاثیر تنش های محیطی و علف کش ها کدام است؟

۱. فتوسیستم یک
۲. فتوسیستم دو
۳. کمپلکس سیتوکروم B6
۴. کمپلکس تولید کننده اکسیژن

۲- نقش اصلی کمپلکس CF0-CF1 در فتوسنتز چیست؟

۱. سنتز ATP
۲. سنتز NADPH
۳. تجزیه مولکول آب
۴. انتقال الکترون

۳- گیاهان کاکتوس، آناناس و افوربیا از نظر مسیر احیای کربن جزء کدام دسته محسوب می شوند؟

۱. C2
۲. C3
۳. C4
۴. CAM

۴- به نسبت تولید ماده خشک به تبخیر و تعرق آب از خاک و گیاه را چه می گویند؟

۱. ضریب تعرق
۲. کارایی مصرف آب
۳. ضریب تعریق
۴. تنفس نوری

۵- دومین مرحله تنفس چه نامیده شده و در کجا انجام می شود؟

۱. گلیکولیز در ماتریکس
۲. چرخه TCA در ماتریکس
۳. گلیکولیز در کلروپلاست
۴. چرخه TCA در غشاء تیلاکوئید

۶- اوج تنفسی در کدام میوه همزمان با رسیدن کامل اتفاق می افتد؟

۱. گلابی
۲. سیب و موز
۳. گوجه فرنگی
۴. هلو

۷- کدام گزینه صحیح است؟

۱. شدت تنفس به مقدار CO2 مصرف شده و یا O2 تولید شده در واحد زمان گفته می شود
۲. میوه های جوان شدت تنفس کمتری نسبت به میوه های رسیده و پیر دارند
۳. شدت تنفسی در میوه های کوچک بیشتر از میوه های درشت تر است
۴. با افزایش دما شدت تنفس محصول کاهش می یابد

۸- کدامیک جزء درختان میوه مناطق نیمه گرمسیری محسوب می شود؟

۱. مرکبات
۲. موز
۳. گلابی
۴. فندق

۹- برگه، کپسول، نیام و خورجین جزء کدامیک از انواع میوه می باشند؟

۱. میوه های سته
۲. میوه های خشک شکوفا
۳. میوه های خشک ناشکوفا
۴. میوه های مرکب

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی (چندبخشی) ۱۴۱۱۰۹۹

۱۰- سرعت رشد میوه در کدامیک بیشتر است؟

۱. زیتون ۲. آلبالو ۳. هلو ۴. خربزه

۱۱- در کدام میوه قند موجود بعد از برداشت در اثر تجزیه نشاسته افزایش می‌یابد؟

۱. سیب ۲. خربزه ۳. آناناس ۴. انگور

۱۲- علت نرم شدن میوه‌هایی نظیر گلابی و توت فرنگی و سیب پس از برداشت چیست؟

۱. کاهش میزان سلولز ۲. کاهش میزان همی سلولز
۳. افزایش میزان سلولز ۴. افزایش میزان همی سلولز

۱۳- کدام یک جزء اسیدهای چرب اشباع شده می‌باشد؟

۱. اسید پالمیتیک ۲. اسید اولئیک ۳. اسید لینولئیک ۴. اسید لینولنیک

۱۴- کدام اسید آلی به اسید انگور معروف بوده و بیشتر در میوه‌های انگور مشاهده می‌شود؟

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

۱۵- کدام آلکالوئید در گیاهان تیره سیب زمینی وجود دارد؟

۱. سولانین ۲. آمیگدالوزید ۳. کاپسایسین ۴. لیکوپرسیکوم

۱۶- کدام مطلب صحیح است؟

۱. تعداد کلروفیل a و b در گیاهان با هم برابر است
۲. تعداد کلروفیل a دو برابر کلروفیل b است
۳. تعداد کلروفیل b دو برابر کلروفیل a است
۴. میزان کلروفیل در پوست میوه‌ها کمتر از گوشت میوه‌ها است

۱۷- کدام رنگدانه باعث ایجاد رنگ زرد در گیاه و میوه می‌گردد.

۱. گزانتوفیل ۲. کلروفیل ۳. کاروتن ۴. آنتوسیانین

۱۸- نام رنگدانه موجود در زعفران چیست؟

۱. کروستین ۲. آنتوسیانین ۳. کاروتن ۴. کلروفیل

۱۹- برای اندازه‌گیری میزان مواد جامد قابل حل در محصولات از چه دستگاهی استفاده می‌شود؟

۱. دستگاه فام نگاری ۲. دستگاه سفتی سنج ۳. دستگاه انعکاس سنج ۴. کارت های رنگی

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی (چندبخشی) ۱۴۱۱۰۹۹

۲۰- دمای صفر گیاهی یا دمای پایه برای اکثر درختان میوه کدام گزینه است؟

۱. بین ۰ تا ۴ درجه سانتی گراد
۲. بین ۴ تا ۷ درجه سانتی گراد
۳. بین ۷ تا ۱۰ درجه سانتی گراد
۴. بین ۱۰ تا ۱۴ درجه سانتی گراد

۲۱- عدم برداشت به موقع تربچه باعث ایجاد چه عارضه ای در آن می گردد؟

۱. باعث پوکی آن می شود
۲. باعث سفتی آن می شود
۳. باعث می شود غده ها کشیده تر شوند
۴. باعث نرمی بافت آن می شود

۲۲- درجه حرارت و رطوبت مناسب برای التیام بخشی زخم های حاصل از برداشت محصولات غده ای نظیر پیاز و سیب زمینی کدام است؟

۱. رطوبت نسبی ۹۰ تا ۹۵ درصد و دمای ۱۵ درجه سانتی گراد
۲. رطوبت نسبی ۸۰ تا ۸۵ درصد و دمای ۱۵ درجه سانتی گراد
۳. رطوبت نسبی ۹۰ تا ۹۵ درصد و دمای ۲۵ درجه سانتی گراد
۴. رطوبت نسبی ۸۰ تا ۸۵ درصد و دمای ۲۵ درجه سانتی گراد

۲۳- برای سبز زدایی محصولات از کدام ماده استفاده می نمایند؟

۱. تزریق گاز اتیلن
۲. تزریق گاز استیلن
۳. استفاده از ترکیبات فنلی
۴. استفاده از اتفن

۲۴- در شرایط انبار داری، به ازای کاهش هر ۱۰ درجه سانتی گراد، سرعت تنفس چه تغییری می کند؟

۱. ۱/۲ تا ۱/۳ برابر کاهش می یابد
۲. ۱/۲ تا ۱/۳ برابر افزایش می یابد
۳. ۱/۵ تا ۲ برابر کاهش می یابد
۴. ۱/۵ تا ۲ برابر افزایش می یابد

۲۵- تغییرات رطوبت نسبی در اواخر دوره رساندن میوه ها چه تاثیری در تجمع مواد معطر دارد؟

۱. افزایش رطوبت نسبی باعث کاهش تجمع مواد معطر می شود
۲. افزایش رطوبت نسبی باعث افزایش تجمع مواد معطر می شود
۳. کاهش رطوبت نسبی باعث افزایش تجمع مواد معطر می شود
۴. افزایش رطوبت نسبی ارتباطی با تجمع مواد معطر ندارد

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

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

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی (چندبخشی) ۱۴۱۱۰۹۹

۲۶- مزیت انبارهای کم فشار در نگهداری میوه ها در چیست؟

۱. انبار های کم فشار از تاثیر اتیلن و اکسیژن می کاهد و باعث جلوگیری از رسیدن کامل میوه ها می شود
۲. انبار های کم فشار باعث افزایش تاثیر اتیلن و اکسیژن و سبب جلوگیری از رسیدن کامل میوه ها می شود
۳. انبار های کم فشار باعث کاهش تاثیر اتیلن و اکسیژن و تسریع در رسیدن کامل میوه ها می شود
۴. انبار های کم فشار باعث افزایش تاثیر اتیلن و اکسیژن و تسریع در رسیدن کامل میوه ها می شود

۲۷- درجه حرارت نگهداری میوه ها و سبزی ها باید چقدر باشد؟

۱. ۱/۵ تا ۲ درجه بالاتر از نقطه انجماد محصول باشد
۲. ۳ تا ۵ درجه بالاتر از نقطه انجماد محصول باشد
۳. ۱/۵ تا ۲ درجه پایین تر از نقطه انجماد محصول باشد
۴. ۳ تا ۵ درجه پایین تر از نقطه انجماد محصول باشد

۲۸- مدت نگهداری میوه های متوسط عمر در شرایط مناسب انبار چقدر است؟

۱. ۱ تا ۴ هفته
۲. ۴ تا ۶ هفته
۳. ۱ تا ۳ ماه
۴. ۳ تا ۵ ماه

۲۹- کدام مطلب در خصوص قانون هارینگتون صحیح است؟

۱. در ازای کاهش هر یک درصد رطوبت بذر، عمر آن دو برابر می شود
۲. در ازای افزایش هر یک درصد رطوبت بذر، عمر آن دو برابر می شود
۳. برای داشتن یک انبار مطمئن حاصل جمع رطوبت و درجه حرارت نباید از ۱۰۰ درجه سانتی گراد بیشتر باشد
۴. برای داشتن یک انبار مطمئن حاصل جمع رطوبت و درجه حرارت نباید از ۱۰۰ درجه سانتی گراد کمتر باشد

۳۰- دلیل بروز عارضه لکه تلخ میوه سیب و پف کردن پوست میوه مرکبات چیست؟

۱. زیادی ازت
۲. کمبود ازت
۳. زیادی فسفر
۴. کمبود فسفر