

* دانشجوی گرامی: لطفاً گزینه ۱ را در قسمت کد سری سؤال برگه پاسخنامه خود، علامت بزنید. بدیهی است، مسئولیت این امر برعهده شما خواهد بود.

** این آزمون نمره منفی ندارد

۱- پدیده فتوسنتز در کدام اندام سلولی صورت می گیرد؟

الف. کلروپلاست ب. میتوکندری ج. شبکه آندوپلاسمی د. دستگاه گلژی

۲- غشای داخلی کلروپلاست..... نام دارد.

الف. کریستا ب. تیلاکوئید ج. استروما د. گرانوم

۳- حداکثر طول موج های دریافتی از طرف فتوسیستم نوری یک در حدود..... نانومتر است.

الف. ۶۷۰ ب. ۶۸۰ ج. ۷۰۰ د. ۷۱۰

۴- معمولاً برای احیای یک مولکول CO_2 درواکنش تاریکی فتوسنتز به..... مولکول ATP نیاز است.

الف. ۱ ب. ۲ ج. ۳ د. ۴

۵- اولین اسید آلی تولید شده در مسیر احیای گیاهان C_3 یک اسید سه کربنه بنام می باشد.

الف. فردوکسین ب. پرولین ج. اسید مالیک د. فسفو گلایسرک اسید

۶- پدیده تنفس نوری در کدام اندامک صورت می گیرد؟

الف. پروکسی زوم ب. ریبوزوم ج. لیزوزوم د. میتوکندری

۷- مسیر احیای کربن موسوم به چرخه CAM برای اولین بار در کدام تیره گیاهی مشاهده شده است؟

الف. پوآسه ب. کراسولاسه ج. کنوپودیاسه د. روزاسه

۸- بازده فتوسنتز در گیاهان C_4 در گیاهان C_3 و در گیاهان CAM است.

الف. کمتر، متوسط، کمتر ب. کمتر، بیشتر، متوسط ج. بیشتر، متوسط، کمتر د. کمتر، متوسط، بیشتر

۹- پدیده تنفس در کدام اندامک سلولی صورت می گیرد؟

الف. کلروپلاست ب. میتوکندری ج. گلژی د. شبکه آندوپلاسمی

۱۰- کدامیک از گیاهان زیر جزو گیاهان ریشه ای (ریشه آنها مصرف خوراکی دارد) طبقه بندی می شود؟

الف. فلفل ب. سیب زمینی ج. تربچه د. نخود فرنگی

۱۱- کدامیک از میوه های زیر سته است؟

الف. گلابی ب. گیلاس ج. ازگیل د. خیار

۱۲- در کدامیک از گیاهان زیر میوه از نوع نیام می باشند؟

الف. نخود ب. گردو ج. کرفس د. انجیر

۱۳- اصلی ترین ماده تشکیل دهنده دیواره سلولی کدام است؟

الف. اسید اکسالیک ب. سلولز ج. نشاسته د. ترکیبات پکتیکی

۱۴- لیپیدها از ترکیب..... و اسیدهای چرب حاصل می شوند.

الف. اسید آمینه ب. کربوهیدرات ج. گلیسرول د. سلولز

۱۵- کدام دسته از ترکیبات زیر جزو محصولات ثانویه گیاه بوده و ساختاری حلقوی دارند که در ساختمان شیمیایی

خود ۶ کربن و عامل هیدروکسیل دارند؟

الف. فرآورده های فتوسنتزی

ب. DNA

ج. RNA

د. ترکیبات فنولی

۱۶- کدامیک از عناصر زیر در ساختمان کلروفیل وجود دارد؟

الف. Cu

ب. Zn

ج. Mn

د. Mg

۱۷- کدامیک از هورمونهای زیر نقش اساسی در رسیدن میوه های کال دارد؟

الف. اتیلن

ب. اکسین

ج. سیتوکین

د. جیبرلین

۱۸- کدامیک از عناصر زیر جزو عناصر کم مصرف محسوب می شود؟

الف. ازت

ب. بُر

ج. فسفر

د. پتاسیم

۱۹- درجه حرارت مناسب برای نگهداری ارقام حساس سیب چند درجه سانتی گراد است؟

الف. ۶-۷ درجه

ب. ۷-۹ درجه

ج. ۱۰-۱۲ درجه

د. ۲-۴ درجه

۲۰- دمای مناسب برای نگهداری سبزیجاتی از قبیل فلفل، بامیا و کدوهای تابستانه چقدر است؟

الف. ۷-۱۰ درجه

ب. ۴-۶ درجه

ج. ۲-۴ درجه

د. ۳-۵ درجه

۲۱- مدت نگهداری محصولات در انبار عمدتاً بستگی به :

الف. نارس بودن محصول دارد

ب. گونه و رقم محصول دارد.

ج. کوچکی و بزرگی محصول دارد

د. ضخیم بودن یا نازک بودن پوست محصول دارد.

۲۲- مدت نگهداری بذرها در انبار به چه عواملی بستگی دارد؟

الف. نوع بذر

ب. شرایط انبار

ج. قوه نامیه

د. نوع بذر، قوه نامیه و شرایط انبار

۲۳- نام علمی جنس لاله چیست؟

الف. Euphorbia

ب. Tulipa

ج. Dianthus

د. Cyclamen

۲۴- نام علمی جنس گل رز چیست؟

الف. Orchids

ب. Triticum

ج. Rosa

د. Antirrhinum

۲۵- نام علمی جنس کوکب کدام است؟

الف. Gladiolus

ب. Anemone

ج. Camellia

د. Dahlia

۲۶- کدامیک از باکتریهای زیر در بادمجان، فلفل، خیار و خربزه موجب پوسیدگی فرم باکتریایی گردیده و بافت های آلوده به رنگ سبز مایل به خاکستری درآمده و بوی نامطلوب حاصل می کنند.

الف. اروینیا

ب. سدوموناس

ج. کلاستریدیم

د. ازتوباکتر

۲۷- کدامیک از قارچهای زیر باعث بیماری سفیدک کرکی درتوت فرنگی، لیموترش، هندوانه و گوجه فرنگی می شود؟

الف. Rhizoctonia

ب. Phytophthora

ج. Pythium

د. Fusarium

۲۸- کدامیک از عوامل زیر از جوانه زدن پیاز در انبار جلوگیری می کند؟

الف. درجه حرارت پایین

ب. محلول ۰/۵ درصد مالتیک هیدرازید

ج. استفاده از محلول مالتیک هیدرازید و نگهداری پیاز در درجه حرارت های پایین

د. افزایش رطوبت و دمای انبار

۲۹- مهمترین ناهنجاری فیزیولوژیکی گیاه لاله کدام است؟

الف. افتادن سریع کلالة مادگی

ب. ریزش پرچم ها

ج. کلروز در برگها

د. ریزش گلبرگ ها

۳۰- کدام یک از قارچهای زیر ماده سمی آفلاتوکسین تولید می کند؟

الف. آسپرژیلوس فلاوس (کپک سبز)

ب. پنی سیلیوم

ج. فیسٹوفتورا

د. پیستیسوم

سوالات تشریحی

بارم هر سؤال تشریحی ۱/۳ می باشد.

۱- منظور از کسر تنفسی چیست؟

۲- شاخص های برداشت میوه انار را بنویسید.

۳- مهمترین عوامل موثر در دوره نگهداری محصولات را فقط نام ببرید.

۴- روشهای فیزیکی برای تشخیص و اندازه گیری کیفیت محصول کدامند؟

۵- میوه های خشک شکوفا شامل کدام گروهها هستند؟