

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- آنزیمهایی که اکسیداسیون پیرووات به دی اکسید کربن را کاتالیز می کنند، در کدام بخش قرار دارند؟

۱. بخش درونی میتوکندری
۲. بخش بیرونی میتوکندری
۳. بخش درونی کلروپلاست
۴. بخش بیرونی کلروپلاست

۲- از هر مولکول NADH و FADH₂ به ترتیب چند مولکول ATP تولید می شود؟

۱. ۲ و ۳
۲. ۲ و ۳
۳. ۳ و ۳
۴. ۴ و ۳

۳- ماده حاصل از تخمیر در جانوران و باکتریها کدام است؟

۱. اسید لاکتیک
۲. اتانول
۳. استالندئید
۴. پیروویک

۴- کسر تنفسی کدام ماده آلی برابر یک می باشد؟

۱. گلوکز
۲. پروتئین
۳. چربی
۴. اسید اولئیک

۵- در کدام میوه بیشترین قند موجود فروکتوز می باشد؟

۱. گلابی
۲. خرما
۳. گوجه فرنگی
۴. پرتقال

۶- کدامیک از مراحل زیر جزء واکنشهای تنفس نمی باشد؟

۱. چرخه کربس
۲. چرخه کالوین
۳. گلیکولیز
۴. تخمیر

۷- میوه های فرازگرا و غیرفرازگرا از نظر تولید و واکنش به کدام ماده با یکدیگر متفاوت هستند؟

۱. اتیلن
۲. اسید آبسزیک
۳. اکسین
۴. سیتوکینین

۸- ACC Oxidase برای فعالیت خود به چه ماده ای نیاز دارد؟

۱. اکسیژن
۲. آب
۳. هیدروژن
۴. دی اکسید کربن

۹- مقدار زیاد کدام عنصر موجب افزایش حساسیت به کپک خاکستری در برداشت در گیاهان زینتی می شود؟

۱. نیتروژن
۲. پتاسیم
۳. کلسیم
۴. منیزیم

۱۰- معمولترین روش اندازه گیری قند میوه ها کدام است؟

۱. فراکٹومتر دستی
۲. کارتهای رنگی
۳. فراکٹومتر
۴. اسپکتروفتومتر

۱۱- شاخص کیفیت میوه در کدام محصول میزان آب میوه می باشد؟

۱. مرکبات
۲. زردآلو
۳. گیلان
۴. تمشک

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

عنوان درس: فیزیولوژی بعد از برداشت

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی علوم کشاورزی ۱۴۱۱۰۹۹

۱۲- بهترین وسیله جهت اندازه گیری میزان آنتوسیانین کدام است؟

۱. کارتهای رنگی ۲. انعکاس سنج ۳. اسپکتروفتومتر ۴. رفراکتومتر

۱۳- ماشین Inertia shaker یا تکان دهنده برای برداشت چه محصولی به کار می رود؟

۱. آلو ۲. هویج ۳. چغندر قند ۴. نخود

۱۴- بهترین زمان برداشت میوه که قابلیت نگهداری در انبار را ندارد، در چه زمانی می باشد؟

۱. اوایل صبح ۲. ظهر ۳. هوای آفتابی ۴. تمام روز

۱۵- کدام کشور رتبه نخست را در زمینه تولید و مصرف بهینه میوه و سبزیجات را دارد؟

۱. بلژیک ۲. آمریکا ۳. انگلیس ۴. هند

۱۶- اصطلاح برداشت مخفی به کدامیک از گزینه های زیر اختصاص دارد؟

۱. ضایعات محصولات ۲. برداشت زود هنگام ۳. برداشت دیر هنگام ۴. برداشت به موقع

۱۷- برای خنک کردن توت فرنگی، طالبی و خیار از کدام روش استفاده می شود؟

۱. هوای فشرده ۲. آب ۳. یخ ۴. خلأ

۱۸- در بافتها و فراورده های گیاهی حداقل متابولیسم در چه دمایی می باشد؟

۱. ۰-۲ ۲. ۲-۴ ۳. ۲۵-۳۰ ۴. ۳۰-۳۵

۱۹- در انبارهای ساده برای کاهش دما از چه موادی استفاده می شود؟

۱. نمک ۲. یخ ۳. آب و نمک ۴. یخ و نمک

۲۰- بسته بندی کدام یک از محصولات زیر می تواند به وسیله کیسه های توری انجام گیرد؟

۱. پرتقال ۲. توت فرنگی ۳. انگور ۴. پرتقال و انگور

۲۱- رایجترین مواد بسته بندی در اکثر نقاط دنیا کدام است؟

۱. کاغذ و مقوا ۲. پلاستیک ۳. ظروف یکبار مصرف ۴. چوب

۲۲- در روش رساندن مصنوعی، کدام میوه نیاز به دمای بیشتری دارد؟

۱. موز ۲. انبه ۳. گوجه فرنگی ۴. خرمالو

۲۳- جهت رفع رنگ سبز اغلب میوه ها از کدام ماده استفاده می شود؟

۱. اتیلن ۲. اتفن ۳. اتفن و اتیلن ۴. اسید آسبیزیک



۲۴- جهت تعیین درجه بندی هندوانه و خربزه اغلب از کدام روش استفاده می شود؟

۱. اشعه ماورای بنفش ۲. اشعه مادون قرمز ۳. اشعه ایکس ۴. گاز اتیلن

۲۵- در روش منجمد کردن، میکروارگانیزمها در چه دمایی امکان رشد و تکثیر ندارند؟

۱. صفر درجه ۲. ۵- درجه ۳. ۸- درجه ۴. ۱۵- درجه

۲۶- در خشک کردن پیاز مهمترین عامل اقتصادی کدام است؟

۱. درصد آب ۲. درصد ماده خشک ۳. ضخامت پوست ۴. درصد املاح

۲۷- کدام گزینه جزء عوامل متغییر اقلیمی بر روی ذخیره و نگهداری محصولات قبل و بعد از برداشت می باشد؟

۱. ذخیره برگ ۲. ذخیره ریشه ۳. سن درخت ۴. کود دهی

۲۸- برای کنترل عارضه لکه تلخ در سیب از محلول پاشی کدام عنصر استفاده می شود؟

۱. کلسیم ۲. پتاسیم ۳. منیزیم ۴. نیتروژن

۲۹- کدام یک از اختلالات فیزیولوژیکی میوه بر روی درخت ایجاد می شود؟

۱. آب گز شدن ۲. آفتاب سوختگی ۳. لکه تلخ ۴. نوک سوختگی

۳۰- بهترین عامل جهت از بین بردن تخم حشرات چیست؟

۱. فوسفین ۲. متیل بروماید ۳. اتیلن دی برماید ۴. تیمار حرارتی