



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- محل انجام واکنش روشنایی فتوسنتز کدام است؟

۱. استرومای کلروپلاست ۲. گرانای کلروپلاست ۳. میتوکندری ۴. واکوئل

۲- مسیر احیای کربن در گیاهان C4 چه نام دارد؟

۱. چرخه هاج و اسلاک ۲. چرخه کالوین
۳. فسفوریلاسیون غیر چرخه ای ۴. فسفوریلاسیون چرخه ای

۳- محصول نهایی مسیر گلیکولیز کدام است؟

۱. $2\text{NADH} - 2\text{ATP}$ - یک پیرووات ۲. $2\text{NADH} - 2\text{ATP}$ - دو پیرووات
۳. $1\text{NADH} - 1\text{ATP}$ - دو پیرووات ۴. $2\text{NADH} - 2\text{ATP}$ - دو پیرووات

۴- کسر تنفسی در کدام ترکیب برابر یک می باشد؟

۱. پروتئین ها ۲. لیپیدها ۳. گلوکز ۴. اسیدهای آلی

۵- کدام میوه نافرازگرا است؟

۱. انجیر ۲. موز ۳. کیوی ۴. توت فرنگی

۶- میوه هویج چه نوع است؟

۱. شیزوکارپ ۲. خورجین ۳. کپسول ۴. نیام

۷- منحنی رشد کدام میوه سیگموئید ساده است؟

۱. گیلان ۲. پسته ۳. زردآلو ۴. سیب

۸- کدام میوه در دوره بلوغ فیزیولوژیکی برداشت می شود؟

۱. گلابی ۲. لوبیا سبز ۳. انگور ۴. پرتقال

۹- مقدار اسید سیتریک در کدام میوه بیشتر می باشد؟

۱. سیب ۲. انگور ۳. آناناس ۴. هلو

۱۰- عامل تلخی بادام کدامیک از آلکالوئیدهای زیر می باشد؟

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



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- کدامیک از تدابیر زراعی باعث افزایش ترکیبات معطر در میوه ها و سبزیها می شود؟

۱. هرس سبز
۲. دادن کود فسفره و پتاسه
۳. آبیاری زیاد
۴. رعایت فاصله کشت

۱۲- کدامیک از ترکیبات شیمیایی زیر مانع سنتز اتیلن و رسیدن محصولات می شود؟

۱. AVG
۲. IBA
۳. ABA
۴. GA

۱۳- مناسبترین PH برای جذب فسفر کدام است؟

۱. ۵-۷/۵
۲. ۵/۵-۸
۳. ۵/۷
۴. ۶-۷

۱۴- از دستگاه فام نگار برای اندازه گیری کدام شاخص برداشت میوه ها استفاده می شود؟

۱. مواد جامد قابل حل
۲. سفتی گوشت میوه
۳. مقدار نشاسته
۴. رنگ زمینه پوست میوه

۱۵- کدام گیاه از نوع گیاهان C4 می باشد؟

۱. آناناس
۲. خرما
۳. سورگوم
۴. کاکتوس

۱۶- در کدام روش خنک کردن محصول به طور یکنواخت و در مدت کوتاه خنک می شود؟

۱. سرد کردن توسط هوای خنک
۲. خنک کردن توسط خلأ
۳. خنک کردن توسط آب
۴. خنک کردن با یخ

۱۷- در عمل سبزدایی از کدام هورمون استفاده می کنند؟

۱. جیبرلین
۲. سیتوکینین
۳. اکسین
۴. اتیلن

۱۸- کدام عنصر در افزایش عمر انبارداری پیاز و سیر مؤثر است؟

۱. پتاسیم
۲. ازت
۳. مس
۴. منیزیم

۱۹- کدام شرایط انبار سبب عارضه قهوه ای شدن گوشت میوه سیب می شود؟

۱. درجه حرارت بالای انبار
۲. درجه حرارت پایین انبار
۳. رطوبت نسبی بالای انبار
۴. رطوبت نسبی پایین انبار

۲۰- کدام میوه ها در دمای ۱۳ درجه سانتی گراد انبار می شوند؟

۱. انار
۲. موز
۳. گلابی
۴. زیتون



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

۲۱- در کدامیک از محصولات زیر عمل تهویه انبار حتماً باید انجام گیرد؟

۱. سیب زمینی - انار ۲. انار - سیب ۳. سیب - مرکبات ۴. پیاز - سیر

۲۲- کدامیک از انبارهای زیر جهت نگهداری موقت محصول بکار می رود؟

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

۲۳- کدام آنزیم سبب نرم شدن میوه ها می شود؟

۱. دهیدروژناز ۲. ردوکتاز ۳. پکتین متیل استراز ۴. سلولاز

۲۴- ماده اولیه سنتز اتیلن چه نام دارد؟

۱. متیونین ۲. لیستین ۳. تریپتوفان ۴. والین

۲۵- گل‌های بریده کدام گیاه حساس می باشند و باید قبل از گرده افشانی برداشت شوند؟

۱. آنتوریوم ۲. کوکب ۳. شب بو ۴. ژربرا

۲۶- کدامیک از ترکیبات زیر جهت جلوگیری از جوانه زدن پیاز در انبار استفاده می شود؟

۱. فنیل کاربامید ۲. مالئیک هیدرازید ۳. بنزیل آدنین ۴. دی فنیل آمین

۲۷- شکاف خوردن کاسه گل از ناهنجاریهای فیزیولوژیکی کدام گل بریده است؟

۱. رز ۲. ارکید ۳. میخک ۴. داوودی

۲۸- کدام عامل سبب ترک خوردن پوست میوه گیلاس می شود؟

۱. بارندگی در دوره رسیدن میوه و یا کمی قبل از آن ۲. وقوع بارندگی بعد از یک دوره خشکی
۳. سرد شدن ناگهانی هوا ۴. گرمای بیش از حد هوا

۲۹- عارضه آردی شدن بافت میوه در کدامیک از میوه های زیر دیده می شود؟

۱. گیلاس - آلبالو ۲. سیب - گلابی ۳. انار - هلو ۴. سیب - زرد آلو

۳۰- عارضه سوختگی گلگاه در کدام میوه دیده می شود؟

۱. سیب ۲. طالبی ۳. گیلاس ۴. هندوانه