

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- واکنشهای روشنایی فتوسنتز در کجا صورت می گیرد؟

۱. تیلاکوئید ۲. استروما ۳. لومن ۴. گرانا

۲- طول موجهای تابش فعال فتوسنتزی در چه محدوده ای قرار دارند؟

۱. ۴۰۰-۷۰۰ ۲. ۴۰۰-۵۰۰ ۳. ۵۰۰-۶۰۰ ۴. ۶۰۰-۷۰۰

۳- در کدامیک از گزینه های زیر در هنگام انبار کردن نباید دما کمتر از یک ۱ درجه سانتیگراد باشد؟

۱. ترب ۲. کاهو ۳. اسفناج ۴. پیازه تره

۴- مسیر احیای کربن در گیاهان چهار کربنه را چه می نامند؟

۱. فسفوریلاسیون نوری ۲. هاچ و اسلاک ۳. کالوین ۴. بنسون

۵- میزان بازده فتوسنتزی در کدام یک از گیاهان کمتر است؟

۱. CAM ۲. C4 ۳. C3 ۴. CAM و C4

۶- کسر تنفسی کدامیک از گزینه زیر از یک بیشتر است؟

۱. گلوکز ۲. اسیدهای آلی ۳. لیپید ۴. پروتئین

۷- کدام یک از گیاهان زیر در مرحله پیری میوه برداشت می شوند؟

۱. خیار ۲. گلابی ۳. گوجه درختی ۴. گوجه فرنگی

۸- آلکالوئید کاپسایسین در کدامیک وجود دارد؟

۱. فلفل قرمز ۲. بادام ۳. سیب زمینی ۴. چغندر

۹- در چه مناطقی میوه های گلابی طعم گس دارند؟

۱. مرطوب ۲. خشک ۳. سرد ۴. گرم

۱۰- کدامیک از عناصر زیر در تشکیل کلروفیل نقش اصلی دارد؟

۱. کلسیم ۲. سدیم ۳. منیزیم ۴. پتاسیم

۱۱- در کدامیک از میوه ها ضریب رسیدگی شاخص درجه اول برای تعیین برداشت آن می باشد؟

۱. طالبی ۲. آلبالو ۳. گلابی ۴. انگور

۱۲- رنگ پوست میوه شاخص مناسب برای برداشت کدام میوه می باشد؟

۱. بامیا ۲. فلفل ۳. طالبی ۴. گوجه فرنگی

۱۳- در عمل خنک کردن مقدماتی دمای محصولات سردسیری به چند درجه سانتیگراد کاهش می یابد؟

۱. ۳ الی ۴ ۲. ۸ الی ۱۰ ۳. ۱۰ الی ۱۵ ۴. ۰ الی ۳

۱۴- کدامیک از روشهای خنک کردن مناسب مناطق خشک می باشد؟

۱. توسط آب ۲. توسط خلأ ۳. توسط بخار ۴. توسط یخ

۱۵- عمل سبزدایی در میوه های توسط چه ماده ای انجام می شود؟

۱. اکسین ۲. اتیلن ۳. جیبرلیک اسید ۴. اسید آبسیزیک

۱۶- برای بسته بندی محصولات در بسته های بالاتر از ۱۰ کیلوگرم از چه مقوایی استفاده می شود؟

۱. تست لاینر ۲. کرافت لاینر ۳. فلوتی ۴. فلوتی و کرافت لاینر

۱۷- در سالهای اخیر از کدام تکنیک جهت انبار کردن میوه ها استفاده می شود؟

۱. فشار هوا ۲. تهویه ۳. دمای پائین ۴. رطوبت نسبی

۱۸- بالا بودن درجه حرارت انبار بیشتر از حد معین باعث ایجاد کدامیک از موارد زیر در میوه ها می گردد؟

۱. افزایش تنفس و کاهش پیری ۲. افزایش تنفس و افزایش پیری
۳. کاهش تنفس و کاهش پیری ۴. کاهش تنفس و افزایش پیری

۱۹- جهت خشک کردن صنعتی میوه ها و سبزی ها از چه روشی استفاده می شود؟

۱. خشک کردن در آفتاب ۲. خشک کردن بر روی آتش
۳. حرارت شدید ۴. تونل هوای گرم

۲۰- بذر علف های هرز جزء کدامیک از بذرهای زیر می باشند؟

۱. بذرهای کوتاه عمر ۲. بذرهای متوسط عمر ۳. بذرهای طویل عمر ۴. بذرهای نارس

۲۱- کدامیک از انبارهای زیر به عنوان انبار مکانیکی یا صنعتی نیز نام برده می شود؟

۱. انبار ساده ۲. انبار زیرزمینی
۳. انبار سرد ۴. انبار با اتمسفر کنترل شده

۲۲- در انبارها امروزه برای کاهش دی اکسید کربن از چه ماده ای استفاده میشود؟

۱. شوینده ها ۲. هیدروکسید پتاسیم ۳. هیدروکسید کلسیم ۴. آهک

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

۲۳- چرا زمان مناسب جهت برداشت گل‌های بریده بعد از ظهر می باشد؟

۱. دارا بودن بیشترین میزان کربوهیدرات
۲. دارا بودن بیشترین میزان لیپید
۳. دارا بودن کمترین میزان کربوهیدرات
۴. دارا بودن کمترین میزان لیپید

۲۴- برای افزایش عمر گل در کدام گیاه از محلول ۵ درصد و یون نقره ۲۵ درصد استفاده می شود؟

۱. داوودی
۲. میخک
۳. بنت القنسل
۴. سیکلمن

۲۵- کدامیک از عوامل بیماریزا باعث تلخ شدن میوه گلابی و سیب می گردد؟

۱. آنتراکنوز
۲. پنسیلیوم
۳. کپک خاکستری
۴. کپک سیاه

۲۶- برای کنترل زخم در میوه ها در مراحل بعد از برداشت از چه روشی استفاده می شود؟

۱. اشعه یونیزه کننده
۲. میدان مغناطیسی
۳. تیمار با آب گرم
۴. دمای پائین

۲۷- وجود کدام ماده معدنی باعث تقویت مقاومت سلولها در برابر نرمی میوه و سرمازدگی می شود؟

۱. کلسیم
۲. پتاسیم
۳. ازت
۴. بر

۲۸- عامل ایجاد عارضه حفره دار شدن میوه ها چیست؟

۱. حشرات مکنده
۲. کمبود کلسیم
۳. انبارداری طولانی
۴. تاخیر در برداشت

۲۹- علت ایجاد ترک در غده های سیب زمینی چیست؟

۱. نگهداری طولانی مدت
۲. آبیاری نامنظم
۳. کمبود کلسیم
۴. کود پتاسیم

۳۰- کدامیک از گیاهان زیر بومی مکزیک می باشد؟

۱. اسپاتی فیلوم
۲. آزالیا
۳. سیکلمن
۴. بنت القنسل