

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۵

۷۲-۱۴۱۱ زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۴۰

پیام نور
دانشجویان
خبرگزاری
PNUNA.COM
PNU News Agency



نام درس: خوراکیها و جیره نویسی

رشته تحصیلی / کد درس: تجميع: مهندسی علوم دامی : ۷۲

مجاز است.

استفاده از:

کد سری سؤال: یک (۱)

امام خمینی^(ره). این محرم و صفر است که اسلام را زنده نگه داشته است.

۱. روغن آفتاب گردان سرشار از کدام اسید چرب است؟

الف. لینولئیک ب. آراشیدونیک ج. لینولنیک د. کاپروئیک

۲. هدف اصلی از آسیاب کردن غلات چیست؟

الف. کاهش حجم ب. افزایش قابلیت هضم ج. افزایش ماندگاری د. افزایش خوشخوراکی

۳. کدامیک از موارد زیر صحیح است؟

الف. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از پروتئین قابل تجزیه استفاده کرد.
ب. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از انرژی سریع تجزیه شونده استفاده کرد.
ج. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از علوفه استفاده کرد.
د. در صورت مصرف اوره الزاماً باید از نمک استفاده کرد.

۴. چه مقدار اوره می تواند در جیره طیور مورد استفاده قرار گیرد؟

الف. ۱ درصد ب. ۵ درصد ج. ۱۰ درصد د. نمی توان استفاده کرد

۵. در صورت مصرف سبوس برنج باید به کدام ویتامین توجه کرد؟

الف. A ب. B ج. E د. C

۶. حاصل هیبرید گندم و چاودار کدام غله است؟

الف. تریتیکاله ب. ماش ج. اسپرس د. ارزن

۷. مهم ترین محدودیت در مصرف چاودار چیست؟

الف. رطوبت بیش از حد ب. پوسته ج. گوسیپول د. الکل

۸. هدف از تامین فیبر موثر در جیره گاو شیری چیست؟

الف. افزایش حجم خوراک ب. جلوگیری از کاهش چربی شیر
ج. افزایش انرژی د. افزایش پروتئین

۹. گزینه صحیح کدام است؟

الف. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث افزایش رشد میکروبها می شود.
ب. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث کاهش رشد میکروبها می شود.
ج. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث رشد بیشتر پاپیلی های شکمبه می شود.
د. استفاده زیاد از چربی غیر اشباع در جیره نشخوار کنندگان باعث افزایش پروتئین می شود.

۱۰. کدام خوراک بیشترین خاصیت بافیری را دارد؟

الف. تفاله چغندر قند ب. جو ج. ذرت د. ملاس

۱۱. روغن سویا سرشار از کدام اسید چرب است؟

الف. لینولئیک ب. آراشیدونیک ج. لینولنیک د. کاپروئیک

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۵

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۴۰

پیام نور
دانشجویان
خبرگزاری
PNUNA.COM
PNU News Agency



نام درس: خوراکیها و جیره نویسی

رشته تحصیلی / کد درس: تجميع: مهندسی علوم دامی: ۷۲

مجاز است.

استفاده از:

کد سری سؤال: یک (۱)

۱۲. عمل آوری با اوره چه تاثیری بر گاه گندم دارد؟
الف. افزایش قابلیت هضم ب. کاهش حجم
ج. افزایش ماندگاری د. افزایش خوشخوراکی
۱۳. اسید فیتیک جذب کدام عنصر را کاهش می دهد؟
الف. کلسیم ب. آهن
ج. فسفر د. روی
۱۴. مصرف بالای مولیبدن جذب کدام عنصر را کاهش می دهد؟
الف. مس ب. روی
ج. آهن د. کلسیم
۱۵. لیمونین در کدام فرآوردهها وجود دارد؟
الف. تفاله مرکبات ب. تفاله چغندر قند
ج. کنجاله سویا د. تفاله تقطیر غلات
۱۶. در ملاس نیشکر کدام عنصر مصرف آن را محدود می کند؟
الف. سدیم ب. آهن
ج. کلسیم د. پتاسیم
۱۷. اسید اوروسیک در کدام خوراک وجود دارد؟
الف. کنجاله منداب ب. کنجاله بادام زمینی
ج. کنجاله تخم پنبه د. کنجاله آفتاب گردان
۱۸. کدام ماده می تواند بوی ماهی در تخم مرغ ایجاد کند؟
الف. اینوزیتول ب. کولین
ج. سیناپین د. گوسیپول
۱۹. کدام اسید آمینه در یولاف بالا می باشد؟
الف. لیزین ب. آلانین
ج. اسید گلوتامیک د. سرین
۲۰. بی کربنات سدیم چه نقشی در جیره نشخوار کنندگان دارد؟
الف. افزایش سدیم ب. افزایش توان بافری
ج. افزایش حلالیت د. کاهش مصرف آب
۲۱. گوسیپول در کدام ماده خوراکی وجود دارد؟
الف. جو ب. گندم
ج. سویا د. کنجاله تخم پنبه
۲۲. هدف از استفاده اکسید منیزیم در جیره چیست؟
الف. افزایش قابلیت جذب
ج. جذب ویتامینها
د. اثرات ضد استرس
۲۳. از آنزیم گلوکاناز در صورت مصرف کدام غله در جیره طیور استفاده می شود؟
الف. ذرت ب. جو
ج. ارزن د. تریتیکاله
۲۴. قارچ ارگوت کدام غله را بیشتر آلوده می کند؟
الف. گندم ب. جو
ج. ذرت د. چاودار
۲۵. کدام جنبه در خوراندن ضایعات نان باید مورد توجه قرار گیرد؟
الف. آفلاتوکسین ب. نفخ
ج. خوشخوراکی د. میزان انرژی

تعداد سوالات: تستی: ۲۵ تشریحی: ۵

۷۲-۱۴۱۱: زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۴۰

پیام نور
دانشجویان
خبرگزاری

PNUNA.COM
PNU News Agency



نام درس: خوراکها و جیره نویسی

رشته تحصیلی / کد درس: تجميع: مهندسی علوم دامی : ۷۲

مجاز است.

استفاده از:

کد سری سؤال: یک (۱)

سوالات تشریحی

* هر سوال ۱/۳ نمره دارد.

۱. اهمیت اقتصادی تهیه خوراک ها را شرح دهید.

۲. انواع کنجاله سویا را بنویسید.

۳. نحوه عمل آوری کاه را بنویسید.

۴. نحوه عمل آوری جو با سود را بنویسید.

۵. نحوه سیلو کردن ذرت و عوامل موثر بر کیفیت آن را شرح دهید.