

۱- محل انجام واکنش روشنایی فتوستنتز کدام است؟

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

۲- مسیر احیای کربن در گیاهان ۴ چه نام دارد؟

۱. چرخه هاج و اسلام      ۲. چرخه کالوین  
۳. فسفوریلاسیون غیرچرخه ای      ۴. فسفوریلاسیون چرخه ای

۳- محصول نهایی مسیر گلیکولیز کدام است؟

۱. NADH-2ATP-۱دو پیرووات      ۲. NADH-2ATP-۲یک پیرووات  
۳. NADH-1ATP-۱دو پیرووات      ۴. NADH-2ATP-۲دو 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. کیسول      ۴. نیام

۷- منحنی رشد کدام میوه سیگموئید ساده است؟

۱. گیلاس      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 آکالالوئیدهای زیر می باشد؟

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

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

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

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

- GA . ۴
- ABA . ۳
- IBA . ۲
- AVG . ۱

۱۳- مناسبترین PH برای جذب فسفر کدام است؟

- ۷-۶ . ۴
- ۷/۵ . ۳
- ۸-۵/۵ . ۲
- ۷/۵-۵ . ۱

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

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

۱۵- کدام گیاه از نوع گیاهان C4 می باشد؟

- ۴. کاکتوس
- ۳. سورگوم
- ۲. خرما
- ۱. آناناس

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 خلا
- ۴. خنک کردن با یخ
- ۳. خنک کردن توسط آب

۱۷- در عمل سبزه زدایی از کدام هورمون استفاده می کنند؟

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

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

- ۴. منیزیم
- ۳. مس
- ۲. ازت
- ۱. پتاسیم

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

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

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

- ۴. زیتون
- ۳. گلابی
- ۲. موز
- ۱. انار

۲۱- در کدامیک از محصولات زیر عمل تهويه 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 ساده      ۲. انبارهای سرد      ۳. انبارهای سرمهی      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 افشاری برداشت شوند؟

۱. آنتوریوم      ۲. کوکب      ۳. شب بو      ۴. ژربا

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. ارکیده      ۳. میخ      ۴. داودی

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

۱. بارندگی در دوره رسیدن میوه و یا کمی قبیل 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 - آبالو      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