

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: یک ۱

عنوان درس: جیره نویسی تغذیه آبزیان

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی منابع طبیعی شیلات (تکثیر و پرورش آبزیان) ۱۴۱۱۲۸۷

۱- کدام گزینه مفهوم صحیحی از هضم را بیان می کند؟

۱. مراحل فیزیکی و شیمیایی در دستگاه گوارش و تجزیه مواد شیمیایی در مواد خوراکی به مولکولهای کوچکتر و قابل جذب برای حیوان است.
۲. مراحل شیمیایی که باعث تبدیل مواد ساده شیمیایی به مواد پیچیده تر در بدن حیوان می شود.
۳. فرآیندهای فیزیکی، متابولیکی بدن حیوان است.
۴. فرآیند آسیاب شدن فیزیکی غذا در معده است.

۲- کدامیک از کربوهیدراتهای زیر، ضریب تبدیل پائینی در دستگاه گوارش ماهیان پرورشی و میگو دارد؟

۱. دکسترین
۲. قند
۳. گلیکوژن
۴. نشاسته

۳- کدام گزینه، در ارتباط با نحوه مصرف کربوهیدراتها در جیره آبزیان، صحیح است؟

۱. دکسترین در تهیه پلت ها به شکل گسترده ای به عنوان بایندر استفاده می شود.
۲. کربوهیدراتها به دلیل ضریب هضمی پایین در جیره کمتر استفاده می شوند.
۳. فرآوری کربوهیدراتهای قابل دسترس برای آبزیان ضریب هضمی آنها را تا حد قابل قبولی، بالا می برد.
۴. حداکثر استفاده از کربوهیدراتها در جیره آبزیان برای قزل آلا ۲۸ تا ۳۲ درصد است.

۴- علت اصلی اختلالات گوارشی در بدن ماهیان، چیست؟

۱. مصرف بیش از حد کربوهیدراتها در جیره که سرعت عبور غذا را از روده تسریع می کنند.
۲. مصرف بیش از حد پروتئینها در جیره که سرعت عبور غذا را از روده آهسته تر می کنند.
۳. مصرف بیش از حد کربوهیدراتها در جیره که سرعت عبور غذا را از روده آهسته تر می کنند.
۴. مصرف بیش از حد پروتئینها در جیره که سرعت عبور غذا را از روده تسریع می کنند.

۵- کدام گزینه زیر، مقایسه صحیحی از تفاوت جذب در انواع کربوهیدراتها را نشان می دهد؟

۱. گلوکز < ساکارز < لاکتوز < نشاسته < سلولز
۲. مالتوز < سلولز < ساکارز < لاکتوز < نشاسته
۳. لاکتوز < نشاسته < ساکارز < سلولز < گلوکز
۴. سلولز < مالتوز < لاکتوز < نشاسته < گلوکز

۶- مقدار کربوهیدراتهای قابل هضم در جیره غذایی آزاد ماهیان چه مقدار در نظر گرفته می شود؟

۱. کمتر از ۱۲٪
۲. بیشتر از ۱۲٪
۳. بیشتر از ۲۸٪
۴. کمتر از ۲۵٪

۷- منبع اصلی اسیدهای چرب ضروری در غذاهای آغازین جیره کدام است؟

۱. روغن آفتاب گردان
۲. والین
۳. دکسترین
۴. لیزین

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: جیره نویسی تغذیه آبزیان

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی منابع طبیعی شیلات (تکثیر و پرورش آبزیان) ۱۴۱۱۲۸۷

۸- کدامیک از گزینه های زیر، وظیفه فراهم کردن امکان نفوذپذیری غشای سلولی در ماهی را ایفا می کند؟

۱. تری آسید گلیسیرید ۲. ایزولوسین ۳. ویتامین پریمیکس ۴. مینرال ها

۹- نیاز قزل آلا و دیگر آزادماهیان به اسیدهای چرب ضروری با افزودن کدام ماده به غذای کنسانتره، مرتفع می گردد؟

۱. روغن ماهی ۲. دکسترین ۳. نشاسته ۴. کلسیم

۱۰- کدام سری اسیدهای چرب برای ماهیان سردابی ضروری بوده و ۱٪ وزن جیره را تشکیل می دهد؟

۱. اسید چرب لینولنیک ۲. امگا ۶ ۳. اسید چرب لینولنیک ۴. امگا ۹

۱۱- غذایی که در انبار مزرعه به صورت روزانه با رطوبت ۴۵ تا ۷۵٪ تهیه می شود و به مصرف ماهیان گوشت خوار می رسد، کدام است؟

۱. جیره غذایی ریز پوشش دار ۲. غذای خشک
۳. جیره غذایی ورقه ای ۴. غذای تر

۱۲- کدام گزینه، در ارتباط با جیره غذایی تر و خشک آبزیان صحیح می باشد؟

۱. غذای تر، امکان افزودن هر نوع دارو به غذا (خوراک درمانی) را فراهم می کند.
۲. غذای خشک، امکان افزودن هر نوع دارو به غذا (خوراک درمانی) را فراهم می کند.
۳. امکان بیماری زایی غذای خشک نسبت به غذای تر، بیشتر است.
۴. مصرف بیشتر غذاهای خشک نسبت به غذاهای تر، بر افت کیفیت آب بیشتر اثر دارد.

۱۳- مرحله ای که بیشترین زمان و هزینه را (حدود ۶۰ هزینه) در ساخت پلت می طلبد، کدام است؟

۱. کاهش اندازه ذرات موجود در جیره
۲. افزایش اندازه ذرات موجود در جیره
۳. اسپری کردن ویتامینها به پلت
۴. ایجاد مطلوبیت در غذا با استفاده از افزودنیها و محرکهای شیمیایی

۱۴- افزایش کدام مورد به مقدار بحرانی، سبب اسیدی شدن آب استخر می شود؟

۱. کدورت آب ۲. اکسیژن محلول ۳. گاز کربنیک محلول ۴. آهک

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

سری سوال: ۱ یک

عنوان درس: جیره نویسی تغذیه آبزیان

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی منابع طبیعی شیلات (تکثیر و پرورش آبزیان) ۱۴۱۱۲۸۷

۱۵- کدام گزینه در خصوص درجه حرارت مناسب جهت تغذیه و رشد ماهی قزل آلا صحیح می باشد؟

۱. درجه حرارت مناسب برای تغذیه کمتر از ۱۰ درجه سانتیگراد و در دمای نزدیک به ۳ درجه رشد متوقف می شود.
۲. درجه حرارت مناسب برای تغذیه ۱۶ درجه سانتیگراد و در دمای نزدیک به ۱۲ درجه رشد متوقف می شود.
۳. درجه حرارت مناسب برای تغذیه ۱۲ تا ۱۸ درجه سانتیگراد و در دمای نزدیک به ۳ درجه رشد متوقف می شود.
۴. درجه حرارت مناسب برای تغذیه ۵ درجه سانتیگراد و در دمای نزدیک به ۱۲ درجه رشد متوقف می شود.

۱۶- در تنظیم جیره غذایی ماهی تعیین کدام ترکیب در درجه اول اهمیت قرار دارد؟

۱. تعیین ترکیب لیپیدی
۲. تعیین ترکیب پروتئینی
۳. تعیین ترکیب کربوهیدراتها
۴. تعیین ترکیب میکروالمنتها

۱۷- کدام گزینه از عوامل موثر بر غذای مصرفی آبزیان نمی باشد؟

۱. مقادیر بالای اکسیژن
۲. مقادیر بالای آمونیاک
۳. کیفیت پایین آب
۴. وجود بیماریهای آبزیان

۱۸- با افزایش رشد ماهی، تعداد دفعات غذادهی روزانه و مقدار آن در هر بار غذادهی، چگونه است؟

۱. کم - کم
۲. زیاد - کم
۳. کم - زیاد
۴. زیاد - زیاد

۱۹- کدام عامل زیر خاصیت ضد اسطححاکای لازم را برای ایجاد فشردگی در جیره های برکه ای، فراهم می کند؟

۱. گرما
۲. رطوبت
۳. فشار
۴. نور

۲۰- پرورش دهنده ای می خواهد یک کنسانتره حاوی ۴۰ درصد پروتئین خام برای ماهی قزل آلا رنگین کمان در مرحله GFT2

تهیه نماید. در اختیار او ذرت ۱۰ درصد پروتئین خام و پودر ماهی ۶۰ درصد پروتئین خام وجود دارد. برای تهیه این کنسانتره، چه درصدی از خوراکیهای مذکور را باید استفاده کند؟

۱. ۴۰ درصد پودر ماهی - ۶۰ درصد ذرت
۲. ۶۰ درصد پودر ماهی - ۴۰ درصد ذرت
۳. ۳۰ درصد پودر ماهی - ۷۰ درصد ذرت
۴. ۷۰ درصد پودر ماهی - ۳۰ درصد ذرت

شماره سوال	پاسخ صحيح	وضعيت كليد
1	الف	عادي
2	د	عادي
3	ج	عادي
4	الف	عادي
5	الف	عادي
6	الف	عادي
7	الف	عادي
8	الف	عادي
9	الف	عادي
10	الف	عادي
11	د	عادي
12	ب	عادي
13	الف	عادي
14	ج	عادي
15	ج	عادي
16	ب	عادي
17	الف	عادي
18	ج	عادي
19	ب	عادي
20	ب	عادي