



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

پرورش، فرآوری و فروش گیاهان دارویی

عنوان شغل:

بسته بندی، بازاریابی و فروش گیاهان دارویی

کد شغل: ۶۱۱۱۲۳۰۰۰۰

نمونه سؤالات شایستگی:

انبارداری گیاهان دارویی

کد شایستگی: ۶۱۱۱۲۰۰۰۲۵

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- کدام مورد زیر از جمله ویژگی‌های انبار استاندارد گیاهان دارویی می‌باشد؟

الف- مرتفع

ب- ضد رطوبت

ج- بادگیر

د- دارای مساحت بیش‌تر از ۵۰۰ متر

۲- در انبارداری میخک به مدت طولانی کدام ویژگی از ضرورت خاص برخوردار است؟

الف- از بین رفتن میزان اسانس

ب- از بین رفتن رنگ محصول

ج- از بین رفتن فرم غنچه‌ها

د- حفظ میزان اسانس

۳- برای جلوگیری از آلودگی‌های قارچی فلفل در انبار کدام گزینه زیر صحیح است؟

الف- کاهش میزان رطوبت به کمتر از ۱۰٪

ب- سم‌پاشی مستمر

ج- تهویه مستمر

د- ضد عفونی مستمر

۴- طبقه‌بندی جوز از نظر کیفیت شامل چند گروه می‌باشد؟

الف- کیفیت کمتر از استاندارد

ب- کیفیت بیشتر از استاندارد

ج- کیفیت بالا

د- کیفیت استاندارد

۵- از کدام نوع میوه جوز برای استخراج الئورزین استفاده می‌شود؟

الف- میوه‌های با کیفیت در حد استاندارد

ب- میوه‌های با کیفیت کمتر از حد استاندارد

ج- میوه‌های با کیفیت پایین

د- میوه‌هایی با کیفیت بالاتر از استاندارد

۶- از کدام نوع میوه جوز برای تقطیر استفاده می‌شود؟

الف- میوه‌های با کیفیت در حد استاندارد

ب- میوه‌های با کیفیت پایین

ج- میوه‌های کیفیت کمتر از حد استاندارد

د- میوه‌هایی با کیفیت بالاتر از حد استاندارد

۷- دیوارهای انبار گیاهان دارویی دارای چه خصوصیتی است؟

الف- بدون عایق

ب- غیر قابل شست و شو

ج- قابل نفوذ

د- عایق رطوبت



۸- مناسب‌ترین روش خشک کردن زعفران کدام است؟

الف- خشک کردن در زیر نور در هوای آزاد

ب- استفاده از خشک‌کن‌های الکتریکی

ج- خشک کردن در سایه در هوای آزاد

د- خشک کردن در انبارهای تاریک

۹- ویژگی‌های انبار نگهداری دانه‌های پیرو کدام است؟

الف- انبارهای فاقد رطوبت

ب- انبارهای با نور کافی

ج- انبارهای دارای رطوبت

د- انبارهای با نور کم

۱۰- مناسب‌ترین شرایط برای نگهداری گل‌های همیشه‌بهار در انبار کدامند؟

الف- نگهداری در انبارهای فاقد رطوبت

ب- نگهداری در انبارهای روشن

ج- نگهداری در انبارهایی با دمای زیر صفر

د- نگهداری در انبارهای با دمای بالا

۱۱- مهم‌ترین ویژگی و عاملی که در انبارداری همیشه‌بهار باید به آن توجه نمود کدام است؟

الف- گیاهی است که واکنش شدید با نور دارد.

ب- گیاهی شدیداً جاذب رطوبت است.

ج- گیاهی است با واکنش دمایی پایین.

د- گیاهی است با واکنش شدید در دمای بالا.

۱۲- کدام گونه‌ی زیر را نمی‌توان کنار گیاهان دیگر در انبار نگهداری کرد؟

الف- گاوزبان

ب- افسنطین

ج- سنبل‌الطیب

د- نسترن کوهی

۱۳- کدام عامل زیر نقش مهمی در کمیت و کیفیت گیاهان خشک شده دارد؟

الف- اقلیم

ب- نوع دستگاه خشک کن

ج- نوع گیاه

د- دما

۱۴- کدام تجهیزات زیر از ضروریات انبارهای گیاهان دارویی می‌باشد؟

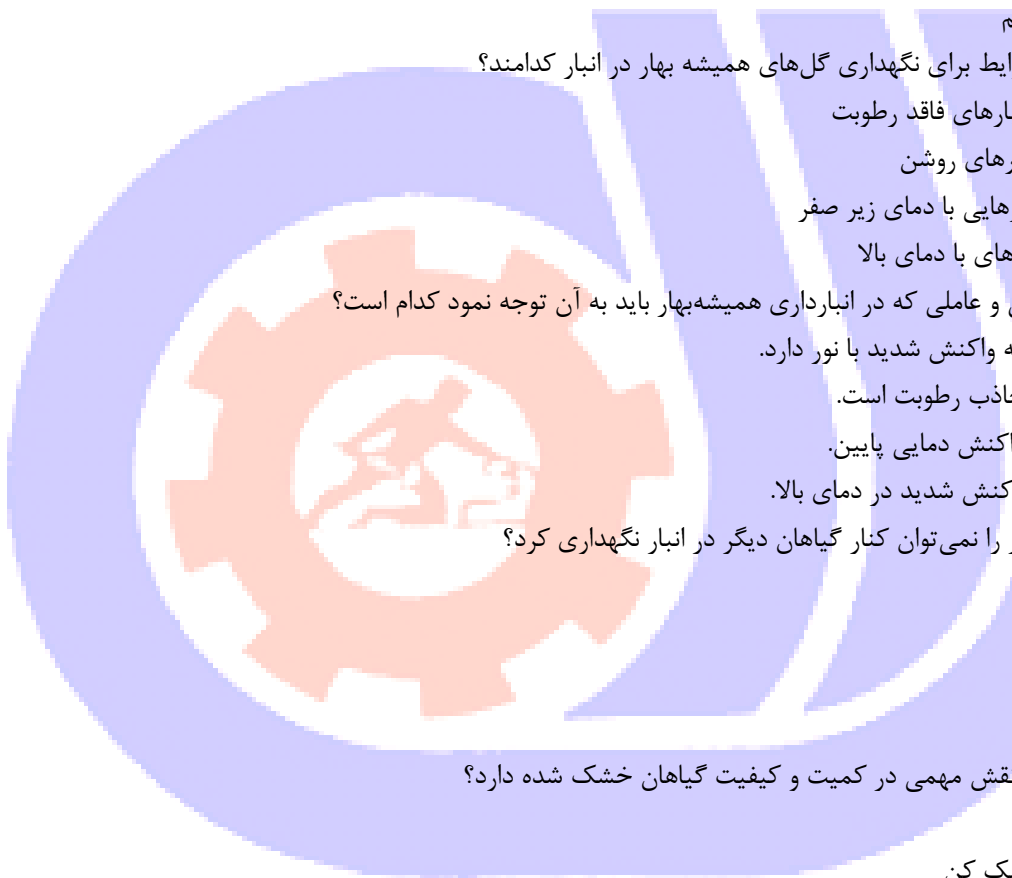
الف- دستگاه عصاره‌گیری

ب- دستگاه اسانس‌گیری

ج- دستگاه کنترل تهویه و کنترل رطوبت

د- دستگاه آسیاب

۱۵- در ضدعفونی کردن انبارها کدام گزینه‌ی زیر ضروری است؟



الف- نوع سم بکار رفته

ب- رطوبت

ج- نوع دستگاه سم پاشی

د- نوع سم بکار رفته

۱۶- برای انبار کردن فلفل از چه ظروفی استفاده می شود؟

الف- کیسه‌هایی از جنس گونی دارای آستر پلی اتیلن

ب- جعبه مقوایی

ج- گونی‌های نخی

د- جعبه‌های بزرگ پلاستیکی فشرده

۱۷- مهم‌ترین مراقبت فلفل در انبارها کدام گزینه‌ی زیر است؟

الف- استفاده از اشعه ماوراءبنفش

ب- حفظ فرم گیاهی

ج- سم پاشی مرتب

د- حفظ رطوبت موجود در نمونه

۱۸- ظروف مناسب انبارداری پودرها کدام است؟

الف- ظروف شیشه‌ای

ب- ظروف پلاستیکی

ج- جعبه‌های چوبی

د- ظروف سربسته

۱۹- بهترین و مناسب‌ترین ظروف برای انبار کردن هل کدام گزینه زیر است؟

الف- جعبه‌های اندوده شده با ورقه‌های فویل آلومینیوم

ب- جعبه‌های اندوده شده با ورقه‌های مسی

ج- جعبه‌های اندوده شده با ورقه‌های روحی

د- جعبه‌های اندوده شده با ورقه‌های پلی اتیلن

۲۰- برای تهیه پودر فلفل با استاندارد از کدام روش زیر استفاده می شود؟

الف- عبور از الک بامش ۵۵

ب- عبور از الک بامش ۸۰

ج- رقم‌بندی بوسیله آسیاب برقی

د- استفاده از آسیاب

۲۱- مهم‌ترین ویژگی فلفل قرمز قبل از انبار کردن برای صادرات، کدام گزینه زیر است؟

الف- اندازه نسبتاً ریز با رنگ روشن

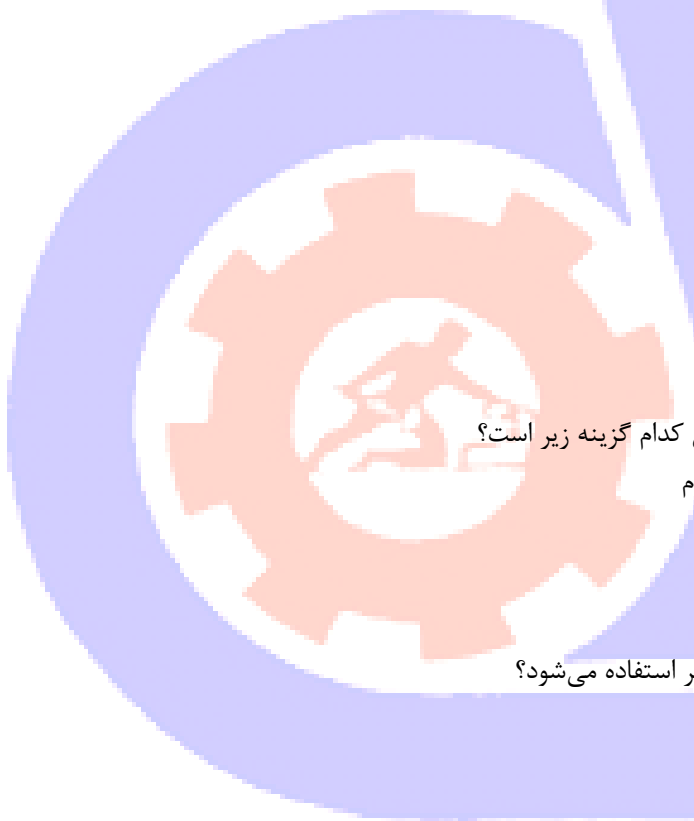
ب- پودر قرمز مایل به قهوه ای

ج- طعم شیرین

د- اندازه نسبتاً درشت با رنگ روشن

۲۲- در مورد ظرف محتوی اسانس کدام گزینه صحیح است؟

الف- باید از ظروف شیشه‌ای روشن استفاده شود.



ب- باید کاملا پر و دارای درب محکم باشد.

ج- باید پر بوده و ظرف مسی باشد.

د- باید فضای خالی در ظرف وجود داشته باشد.

۲۳- مهم‌ترین نوع ظرف برای نگهداری اسانس‌ها کدام است؟

الف- ظروف شیشه‌ای تیره رنگ

ب- ظروف آلومینیومی در بسته

ج- ظروف پلاستیکی

د- ظروف فلزی

۲۴- در صورت استفاده از ظروف فلزی برای نگهداری اسانس کدام عمل زیر صورت می‌گیرد؟

الف- اضافه کردن اسید سولفوریک

ب- اضافه کردن اسید کلریدریک

ج- اضافه کردن اسید سیتریک

د- اضافه کردن اسید فرمیک

۲۵- به چه دلیل برای نگهداری اسانس‌ها نمی‌توان از ظروف پلاستیکی استفاده کرد؟

الف- فاسد نشدن اسانس

ب- تغییر نکردن مواد اسانس

ج- آزاد نشدن ترکیبات ظروف در اسانس

د- تجزیه ظرف

۲۶- مناسب‌ترین ظرف نگهداری چریش در انبار کدام است؟

الف- سبدهای دارای تهویه یا گونی‌های کنفی

ب- جعبه‌های کاغذی پلمب شده

ج- جعبه‌های پلاستیکی پلمب شده

د- ظروف فلزی پلمب شده

۲۷- بهترین روش برای خشک کردن برگ‌های جینکو کدام است؟

الف- خشک کردن در آفتاب

ب- خشک کردن در سایه

ج- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با دمای ۵۰ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد

د- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با دمای ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتی‌گراد

۲۸- مناسب‌ترین روش برای خشک کردن بابونه کدام است؟

الف- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با درجه حرارت ۴۰ درجه سانتی‌گراد

ب- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با درجه حرارت ۲۰ درجه سانتی‌گراد

ج- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با درجه حرارت ۵۰ درجه سانتی‌گراد

د- استفاده از خشک‌کن الکتریکی با درجه حرارت ۶۰ درجه سانتی‌گراد

۲۹- مناسب‌ترین ظروف برای نگهداری در انبار کدام است؟

الف- کیسه‌های نایلونی یا پاکت‌های مخصوص ضد رطوبت

ب- کیسه‌های نخی بزرگ



ج- کیسه‌های کاغذی بزرگ

د- کیسه‌های پلاستیکی

۳۰- به کار بردن سم گراماکسون قبل از برداشت کدام گونه زیر به طور معمول صورت می‌گیرد؟

الف- آنسونیا

ب- پروانش

ج- سداب

د- بذربنج

۳۱- درجه حرارت مناسب خشک‌کن‌های الکتریکی برای خشک کردن گلپر کدام است؟

الف- ۱۰ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد

ج- ۶۰ تا ۸۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۳۰ تا ۵۰ درجه سانتی‌گراد

۳۲- رطوبت مجاز برای دانه‌های گشنیز در حین انبارداری چند درصد است؟

الف- ۸٪

ب- ۱۰٪

ج- ۱۲٪

د- ۱۵٪

۳۳- مناسب‌ترین دمای خشک کردن دانه‌های رازیانه کدام است؟

الف- ۵۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد

ج- زیر ۴۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۴۰ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد

۳۴- در مورد نگهداری گیاهان دارویی جاذبه‌الرطوبه مهم‌ترین ظروف بسته‌بندی جهت نگهداری در انبار کدام است؟

الف- ظروف فلزی

ب- ظروف آلومینیومی

ج- کیسه‌های نخی

د- ظروف پلاستیکی

۳۵- مناسب‌ترین ظروف بسته‌بندی گیاهان حساس به فشار در انبار کدام است؟

الف- جعبه‌های مقوایی

ب- جعبه‌های چوبی یا مقوایی مخصوص

ج- کیسه‌های نخی

د- کیسه‌های پلاستیکی

۳۶- کدام یک از گیاهان دارویی زیر حساس به فشار در حین انبارداری هستند؟

الف- نعنا

ب- زنجبیل

ج- گاوزبان

د- دارچین

۳۷- مناسب‌ترین ظروف برای نگهداری اسانس به مقدار بسیار زیاد کدام است؟

الف- ظروف استیل

ب- ظروف پلاستیکی

ج- ظروف آلومینیومی

د- ظروف شیشه‌ای

۳۸- ظروف مناسب برای نگهداری امولسیون‌ها کدام است؟

الف- ظروف پلاستیکی

ب- ظروف شیشه‌ای

ج- ظروف آلومینیومی

د- ظروف استیل

۳۹- روش نگهداری عصاره خشک سیل به چه صورت است؟

الف- ظروف پلاستیکی قابل تهویه

ب- ظروف در بسته دور از نور و گرما

ج- ظروف آلومینیومی قابل تهویه

د- جعبه‌های کاغذی پلمب

۴۰- دمای مناسب برای خشک کردن ریزوم‌های زنجبیل کدام است؟

الف- ۳۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۳۵ درجه سانتی‌گراد

ج- ۴۵ درجه سانتی‌گراد

د- ۶۰ درجه سانتی‌گراد

۴۱- درجه حرارت مناسب برای خشک کردن میوه‌ها است.

الف- ۳۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۵۰ درجه سانتی‌گراد

ج- ۶۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۴۰ درجه سانتی‌گراد

۴۲- میزان رطوبت ادویه قبل از انبار کردن باید چند درصد باشد؟

الف- ۱۰٪

ب- ۲۰٪

ج- ۲۵٪

د- ۳۰٪

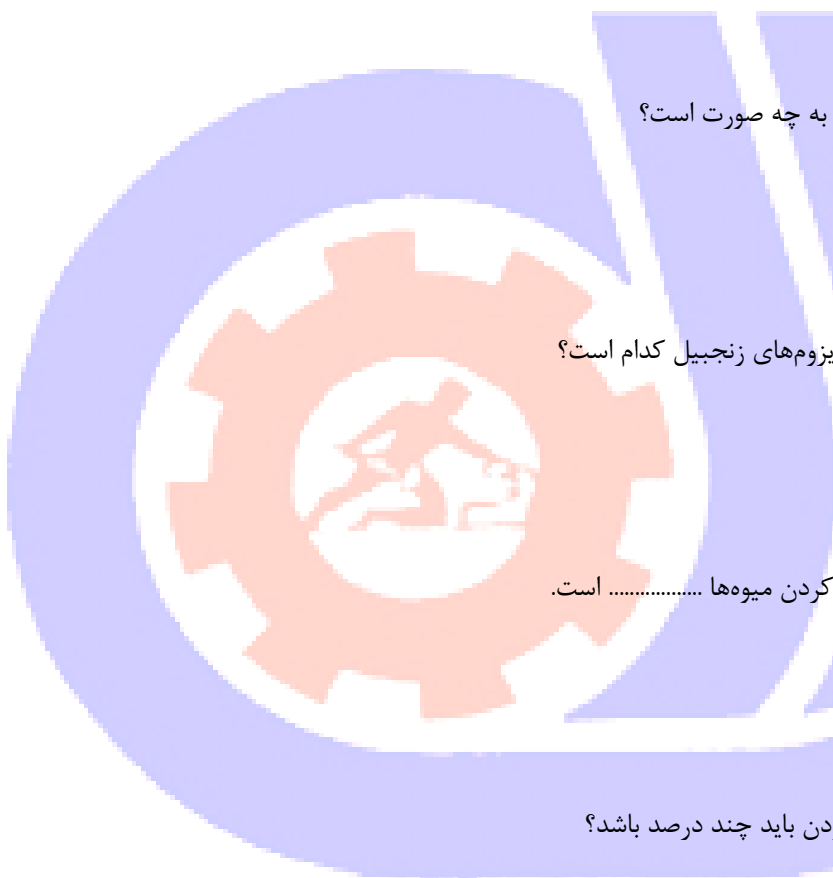
۴۳- برای جلوگیری از هجوم حشرات و قارچ به ریزوم‌های زردچوبه کدام گزینه زیر مناسب می‌باشد؟

الف- کاهش درجه حرارت تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ضدعفونی و تیمار شیمیایی

ج- افزایش میزان درجه حرارت

د- افزایش میزان دی‌اکسید کربن



۴۴- حفظ کدام ویژگی دانه‌های هل در انبار اهمیت بالایی دارد؟

الف- رنگ دانه

ب- اسانس

ج- عصاره

د- فرم دانه

۴۵- از کدام نوع میوه جوز برای پودر استفاده می‌شود؟

الف- میوه‌های با کیفیت در حد استاندارد

ب- میوه‌های کیفیت کمتر از حد استاندارد

ج- میوه‌های با کیفیت پایین

د- میوه‌هایی با کیفیت بالاتر از استاندارد

۴۶- قبل از انبار کردن هل از کدام روش برای حذف دانه‌های ناسالم استفاده می‌شود؟

الف- سورت دستی

ب- شناور کردن دانه‌ها در آب

ج- جدا کردن با توجه به رنگ میوه

د- جدا کردن با توجه به وزن و اندازه دانه

۴۷- قبل از انبار کردن هل از کدام روش برای درجه بندی هل استفاده می‌شود؟

الف- جدا کردن با توجه به وزن و اندازه دانه‌ها

ب- سورت دستی

ج- استفاده از الک با مش‌های متفاوت

د- جدا کردن با توجه به رنگ دانه

۴۸- مهم‌ترین روش برای حفظ فلفل در حین انبار کردن چیست؟

الف- استفاده از گاز فسفین

ب- استفاده از گاز دی‌اکسید کربن

ج- کاربرد آنتی‌اکسیدان‌های محلول در چربی

د- استفاده از اشعه ماوراءبنفش

۴۹- کلاله‌های زعفران بر اساس کدام گزینه زیر درجه‌بندی می‌شوند؟

الف- ناخالصی‌ها

ب- اندازه

ج- شناور شدن در آب

د- وزن حجمی

۵۰- مهم‌ترین صفات برای طبقه‌بندی زعفران کدام گزینه زیر است؟

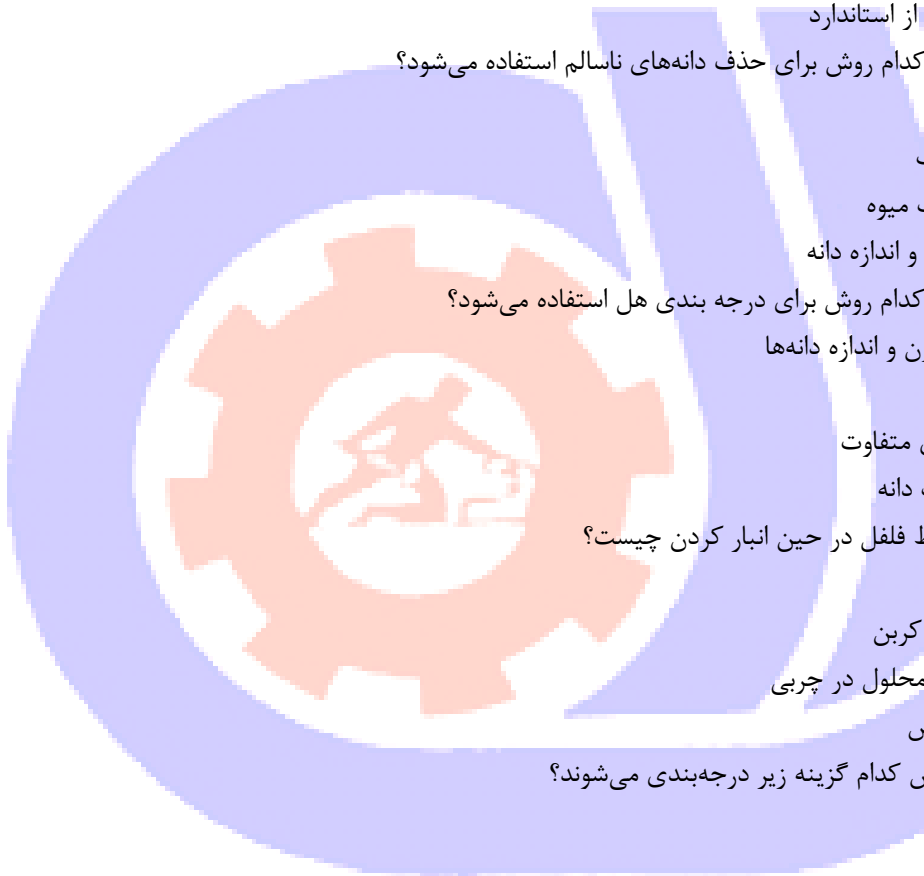
الف- ریزی و درشت

ب- شیرینی

ج- شناور شدن در آب

د- رنگ

۵۱- مهم‌ترین عملیات فرآوری بر روی زردچوبه قبل از انبار داری و صادرات کدام است؟



الف- قطعه قطعه کردن

ب- صاف و صیقلی کردن سطح بیرونی

ج- رنگ دادن و تمیز کردن

د- افزایش میزان اسانس

۵۲-آزمون‌های مورد عمل مربوط به زعفران کدام است؟

الف- رنگ

ب- تلخی

ج- عطر

د- رنگ و تلخی و عطر

۵۳-در نگهداری اسانس‌ها وجود آب باعث کدام پدیده زیر می‌شود؟

الف- افزایش کیفیت

ب- افزایش عطر

ج- افزایش طعم

د- فاسد شدن اسانس

۵۴-وجود آب در اسانس باعث کدام تغییر شیمیایی می‌گردد؟

الف- افزایش استرهای موجود در اسانس

ب- تجزیه استرهای موجود در اسانس

ج- کاهش گلیکوزیدها

د- کاهش الکوئیدها

۵۵-میزان تجزیه استرهای موجود در اسانس، در صورت وجود آب، به میزان چند برابر مقدار آب خواهد شد؟

الف- ۵ برابر

ب- ۱۰ برابر

ج- ۱۵ برابر

د- ۲۰ برابر

۵۶-وجود مقدار اندک آب در اسانس باعث افزایش کدام یک از ترکیب‌های زیر می‌گردد؟

الف- الکوئیدها

ب- گلیکوزیدها

ج- اسیدهای چرب

د- استرها

۵۷-کدام عامل زیر باعث کاهش کیفیت اسانس در حین نگهداری می‌شود؟

الف- دمای پایین

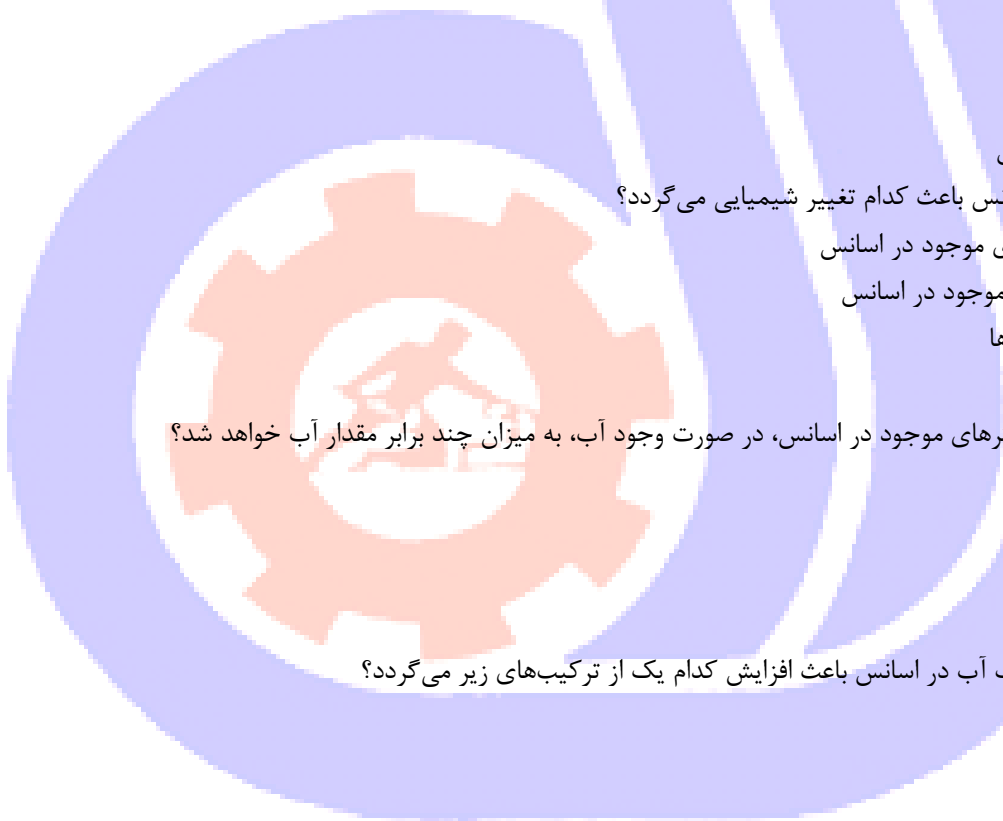
ب- در تماس نبودن با هوا

ج- طولانی نشدن دوره نگهداری

د- دمای بالا

۵۸-کدام عمل زیر باعث اکسید شدن اسانس در حین نگهداری می‌شود؟

الف- تماس اسانس با آب



- ب- تماس اسانس با هوا
 - ج- قرار دادن در دمای بالا
 - د- استفاده از ظرف نامناسب
- ۵۹- برای جلوگیری از تغییرات شیمیایی اسانس‌ها در اثر تابش نور چه باید کرد؟
- الف- استفاده از ظروف با پوشش پلی‌اتیلن
 - ب- استفاده از ظروف شیشه‌ای تیره
 - ج- استفاده از ظروف فلزی
 - د- استفاده از ظروف پلاستیکی تیره
- ۶۰- در طول نگهداری اسانس‌ها، مقدار مونوترپن‌های اسانس.....

- الف- افزایش می‌یابد
 - ب- تغییری نمی‌کند
 - ج- کاهش پیدا می‌کند
 - د- بسته به ظروف نگهداری بطور متفاوت تغییر می‌کند
- ۶۱- در نگهداری گیاهان دارویی در انبار کدام اقدام زیر باید صورت گیرد؟
- الف- گیاهان دارویی باید در مجاورت هم نگهداری شوند.
 - ب- ظروف حاوی گیاهان دارویی باید نزدیک به دیوار باشند.
 - ج- ظروف حاوی گیاهان دارویی باید بر روی سطح زمین قرار گیرند.
 - د- گیاهان دارویی باید در قفسه یا گونی‌های قابل تهویه نگهداری شوند.
- ۶۲- نحوه چینش گیاهان دارویی در انبار باید بر اساس..... باشد.

- الف- تاریخ ورود گیاهان دارویی به انبار
 - ب- مشخصات مصرف‌کننده
 - ج- خواص گیاهان دارویی
 - د- فراآوری گیاهان دارویی
- ۶۳- رطوبت دانه‌های فاگوپیروم در حین انبارداری باید چقدر باشد؟
- الف- ۱۲٪ تا ۱۳٪
 - ب- ۱۵٪ تا ۲۰٪
 - ج- ۲۰٪ تا ۲۵٪
 - د- ۱۷٪ تا ۲۰٪

- ۶۴- در گیاه دم شیر خشک کردن چند کیلوگرم گیاه تازه یک کیلوگرم گیاه خشک می‌دهد؟
- الف- ۸ تا ۱۰ کیلوگرم
 - ب- ۴ تا ۵ کیلوگرم
 - ج- ۷ تا ۹ کیلوگرم
 - د- ۱۰ تا ۱۲ کیلوگرم
- ۶۵- در گیاه دم شیر هنگام انبارداری رطوبت گیاه باید چند درصد باشد؟
- الف- کمتر از ۱۵٪
 - ب- بالاتر از ۱۰٪

ج- نباید از ۳۰٪ بیشتر باشد

د- کمتر از ۲۵٪

۶۶-نسبت اندام تازه به خشک در اکلیل کوهی چقدر است؟

الف- ۳-۴ به یک

ب- ۶-۷ به یک

ج- ۴-۶ به یک

د- ۷-۸ به یک

۶۷-دمای مناسب برای خشک کردن اکلیل کوهی چقدر است؟

الف- ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ب- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ج- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

د- ۱۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

۶۸-نسبت اندام تازه به خشک در گل راعی چقدر است؟

الف- ۲-۴ به یک

ب- ۳-۵ به یک

ج- ۴-۵ به یک

د- ۳-۷ به یک

۶۹-حداکثر رطوبت قابل قبول برای زعفران رشته‌ای و پودر چقدر است؟

الف- ۱۴ و ۸

ب- ۱۰ و ۵

ج- ۶ و ۳

د- ۱۵ و ۶

۷۰-به طور متوسط از هر چند گل زعفران یک گرم زعفران بدست می‌آید؟

الف- ۳۰۰

ب- ۵۰۰

ج- ۱۶۷

د- ۴۰۰

۷۱-نسبت تقریبی وزن گل به زعفران تر و زعفران خشک چقدر است؟

الف- صد به ده و یک

ب- هفتاد به هفت و یک

ج- بیست به دو به یک

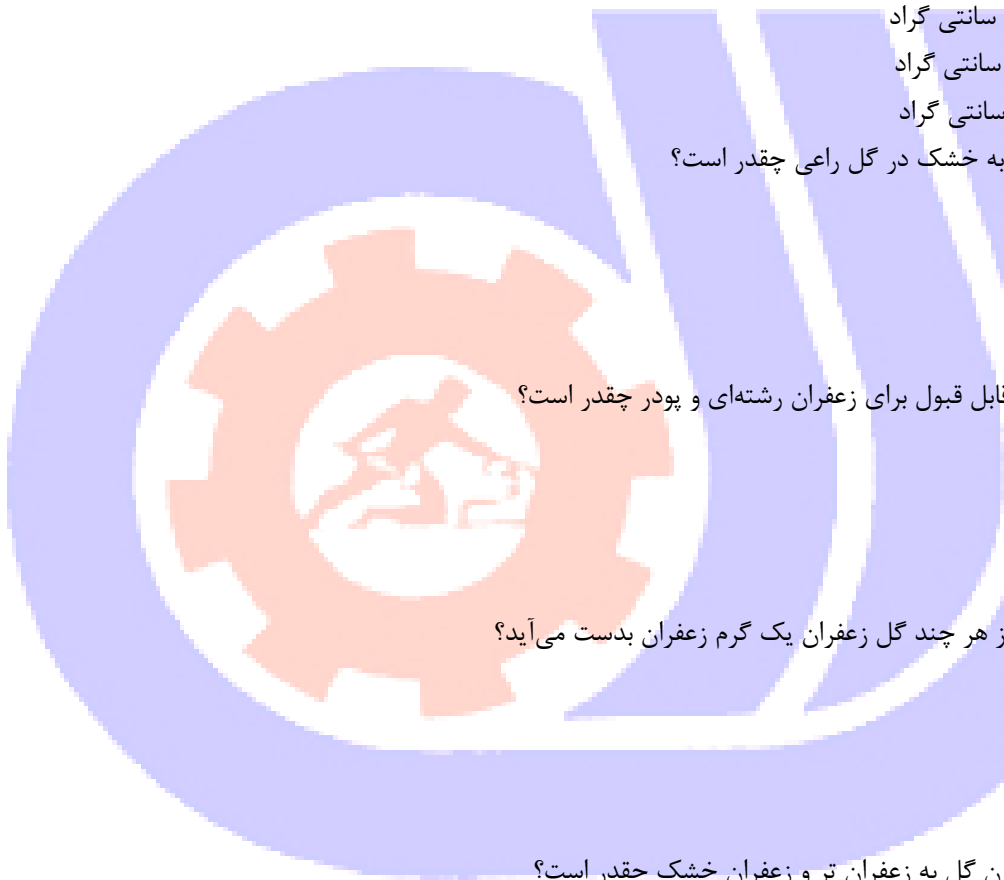
د- سی به سه به یک

۷۲-نسبت وزن کلاله‌ها به زعفران چقدر است؟

الف- ۹ به ۱۰

ب- ۲۰ به ۱۰

ج- ۴ به ۱۰



د- ۶ به ۱۰

۷۳- روش شناخت زعفران طبیعی از تقلبی کدام گزینه زیر است؟

الف- عدم باقی ماندن لکه چربی در صورت قرار دادن تارهای زعفران بین کاغذ صافی

ب- باقی ماندن لکه چربی در صورت قرار دادن تارهای زعفران بین کاغذ صافی

ج- دارای رنگ قرمز تیره و طعمی مطبوع کمی شیرین

د- دارای رنگ قهوه ای تیره و بوی ملایم

۷۴- در تشخیص زعفران تقلبی، زعفران خالص و حقیقی آب را به رنگ در می آورد.

الف- زرد

ب- نارنجی

ج- قرمز

د- قرمز متمایل به نارنجی

۷۵- زعفران طبیعی در مجاورت اسید سولفوریک غلیظ کدام رنگ زیر را تولید می کند؟

الف- زرد

ب- آبی

ج- قرمز

د- نارنجی

۷۶- زعفران تقلبی آب را به کدام رنگ زیر تغییر می دهد؟

الف- قرمز یا نارنجی

ب- زرد یا نارنجی

ج- خردلی یا نارنجی

د- قرمز متمایل به نارنجی

۷۷- زعفران تقلبی اسید سولفوریک را به کدام رنگ در می آورد؟

الف- آبی

ب- خردلی

ج- زرد

د- تغییر رنگ نمی دهد

۷۸- کدام گزینه زیر از تقلبات زعفران می باشد؟

الف- عدم باقی ماندن لکه چربی

ب- تلخ بودن طعم زعفران

ج- دارای رنگ قرمز روشن و طعمی کمی تلخ و بوی تند

د- افزودن روغن های گلیسرینی

۷۹- در انبارداری سیر دما باید چند درجه باشد؟

الف- صفر درجه

ب- پنج درجه زیر صفر

ج- پنج درجه

د- ده درجه



۸۰- رطوبت نسبی برای نگهداری سیر در حین انبارداری چقدر است؟

الف- ۶۰٪

ب- ۲۰٪

ج- ۴۰٪

د- ۱۰٪

۸۱- کدام فعالیت سبب افزایش تنفس و کاهش شدید کیفیت سیر در حین انبارداری می‌شود؟

الف- استفاده از ظروف پلاستیکی به منظور بسته‌بندی

ب- حذف پوسته‌های خشک

ج- استفاده از گونی به منظور بسته‌بندی

د- بسته‌بندی بوسیله جعبه‌های کارتنی

۸۲- در حین انبارداری در دمای صفر درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی ۶۵٪ میزان افت وزن سیر چقدر است؟

الف- ۵٪

ب- ۲۵٪

ج- ۱۲/۵٪

د- ۸٪

۸۳- در حین نگهداری سیر در انبار در چه درجه حرارتی سیر شروع به جوانه‌زنی می‌کند؟

الف- ۴۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۲۰ درجه سانتی‌گراد

ج- ۳۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۵۰ درجه سانتی‌گراد

۸۴- در حین انبارداری سیر کدام عامل سبب عوارض فیزیولوژیکی می‌گردد؟

الف- عدم تهویه کافی و کم شدن اکسیژن

ب- عدم تهویه کافی و زیاد شدن اکسیژن

ج- تهویه کافی و زیاد شدن اکسیژن

د- تهویه کافی و کم شدن اکسیژن

۸۵- پاستوریزه کردن برگ‌های صبر زرد چگونه است؟

الف- دمای ۳۰ تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۵ تا ۹۰ دقیقه

ب- دمای ۱۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۵ تا ۹۰ دقیقه

ج- دمای ۲۰ تا ۵۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ تا ۱۲۰ دقیقه

د- دمای ۴۰ تا ۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ تا ۱۲۰ دقیقه

۸۶- بهترین دما برای خشک کردن ریزوم‌های زنجبیل در حین نگهداری چقدر است؟

الف- ۵۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۶۰ درجه سانتی‌گراد

ج- ۳۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۱۰ درجه سانتی‌گراد

۸۷- بهترین دما برای خشک کردن دانه‌های هل برای انبارداری چقدر است؟



الف- ۱۰ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

ج- ۲۷ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

د- ۵۰ تا ۶۰ درجه سانتی گراد

۸۸- مناسب‌ترین رطوبت برای نگهداری هل در انبار چقدر است؟

الف- ۲۰ تا ۲۵٪

ب- ۳۰ تا ۳۵٪

ج- ۴۰ تا ۵۰٪

د- ۷ تا ۲۰٪

۸۹- بهترین دما به منظور خشک کردن گل‌های گل محمدی چقدر است؟

الف- ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ تا ۳۵ درجه سانتی گراد

ج- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

د- ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

۹۰- رطوبت مجاز دارچین در حین انبارداری چه مقدار است؟

الف- ۱۵٪

ب- ۲۰٪

ج- ۱۰٪

د- ۲۵٪

۹۱- دمای مناسب برای خشک کردن دانه‌های چریش چه مقدار است؟

الف- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ج- ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

د- ۶۰ تا ۷۰ درجه سانتی گراد

۹۲- رطوبت مناسب و مجاز برای نگهداری چریش در انبار چند درصد است؟

الف- ۸٪

ب- ۱۵٪

ج- ۱۰٪

د- ۲۰٪

۹۳- دمای مناسب نگهداری چریش در انبار چند درجه است؟

الف- ۷ تا ۱۵ درجه سانتی گراد

ب- ۱۰ تا ۲۰ درجه سانتی گراد

ج- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

د- ۲۵ تا ۳۵ درجه سانتی گراد

۹۴- بهترین دما برای خشک کردن برگ‌های سرخدار چند درجه است؟

الف- ۲۰ درجه سانتی گراد



ب- ۶۰ درجه سانتی گراد

ج- ۳۰ درجه سانتی گراد

د- ۵۰ درجه سانتی گراد

۹۵- بهترین دما بای خشک کردن پیکره رویشی سرخارگل کدام است؟

الف- ۱۵ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۴۰ تا ۴۵ درجه سانتی گراد

ج- ۲۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

د- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

۹۶- مقدار رطوبت مجاز در نمونه‌های انبار شده گل برفی چه مقدار است؟

الف- ۷ تا ۸٪

ب- ۱۰ تا ۱۱٪

ج- ۱۱ تا ۱۵٪

د- ۸ تا ۱۵٪

۹۷- در آقظی نسبت گل تازه به خشک و میوه تازه به خشک چه مقدار است؟

الف- ۳-۴ به یک و ۲-۴ به یک

ب- ۸-۹ به یک و ۴-۵ به یک

ج- ۳-۶ به یک و ۷-۸ به یک

د- ۳-۵ به یک و ۲-۳ به یک

۹۸- دمای خشک کردن بابونه در حین انبارداری چه میزان است؟

الف- ۳۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ج- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

د- ۱۰ تا ۲۰ درجه سانتی گراد

۹۹- کدام گونه زیر را جهت استحصال اسانس نمی‌توان انبار کرد؟

الف- نعنا

ب- آویشن

ج- گل محمدی

د- بابونه‌ی کبیر

۱۰۰- غفلت در نحوه خشک کردن و نگهداری بابونه سبب کدام اتفاق زیر می‌شود؟

الف- تغییر رنگ و افت شدید ماده موثره

ب- تغییر رنگ

ج- تغییر رنگ و تبدیل مواد موثره به ترکیبات سمی

د- جذب رطوبت و افزایش ماده موثره

۱۰۱- بهترین دما برای خشک کردن ریشه‌های لوزارنگ می‌باشد.

الف- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

ج- ۳۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

د- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

۱۰۲- کدام گونه زیر با افزایش طول مدت نگهداری میزان ماده موثره آن افزایش می‌یابد؟

الف- نعنا

ب- بومادران

ج- دارچین

د- قره قاط

۱۰۳- علامت ماده موثره با کیفیت مطلوب در گیاه خار مقدس پس از خشک کردن کدام است؟

الف- داشتن رنگ قرمز تیره

ب- داشتن رنگ سبز روشن

ج- داشتن رنگ قهوه‌ای تیره

د- داشتن رنگ قرمز روشن

۱۰۴- حداکثر درجه حرارت مناسب برای خشک کردن افسنطین کدام است؟

الف- ۲۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ درجه سانتی گراد

ج- ۴۰ درجه سانتی گراد

د- ۵۰ درجه سانتی گراد

۱۰۵- در حین نگهداری کدام گونه زیر، ایجاد فشار بر گیاه، سبب تغییر رنگ و کاهش میزان ماده موثره می‌گردد؟

الف- افسنطین

ب- بومادران

ج- گلرنگ

د- گل راعی

۱۰۶- در حین انبارداری، با فشار بر پیکره رویشی افسنطین چه تغییری در آن مشاهده می‌شود؟

الف- تغییر رنگ به قهوه‌ای

ب- تغییر رنگ به سبز

ج- تغییر رنگ به قرمز

د- تغییر رنگ به سبز تیره

۱۰۷- در حین استحصال اسانس از کدام بخش گیاه علف لیمو می‌توان استفاده کرد؟

الف- برگ‌های گیاه

ب- همه بخش‌های گیاه

ج- ساقه گیاه

د- ریشه گیاه

۱۰۸- کدام گونه زیر را می‌توان در حرارت بالا بدون تاثیر بر روی ماده موثره خشک کرد؟

الف- بابونه

ب- گاوبان

ج- تاجریزی

د- افسنطین

۱۰۹- رطوبت مجاز تاجریزی پس از خشک کردن چه میزان می‌تواند باشد؟

الف- ۸ تا ۱۰٪

ب- ۵ تا ۸٪

ج- ۱۵ تا ۲۰٪

د- ۱۰ تا ۱۲٪

۱۱۰- کدام گونه زیر به منظور اسانس‌گیری بلافاصله بعد از برداشت باید اسانس‌گیری شود؟

الف- گل محمدی

ب- گل ساعتی

ج- گاوزبان

د- مریم‌گلی

۱۱۱- مناسب‌ترین زمان برداشت مریم‌گلی برای بالاترین مقدار و کیفیت اسانس چه ساعتی است؟

الف- بین ساعت ۷ تا ۱۰

ب- بین ساعت ۲۱ تا ۳ بامداد

ج- بین ساعت ۱۲ تا ۱۶

د- بین ساعت ۱۰ تا ۱۴

۱۱۲- نامناسب‌ترین زمان برای برداشت مریم‌گلی چه ساعتی است؟

الف- ۷ تا ۱۰

ب- ۲۱ تا ۳ بامداد

ج- ۱۲ تا ۱۵

د- ۱۰ تا ۱۲

۱۱۳- استخراج اسانس کدام گونه زیر به روش شیمیایی باعث افزایش مقدار موثره‌ی اسکاریول به مقدار ۴۵٪ می‌گردد؟

الف- گل ساعتی

ب- مریم‌گلی

ج- مریم‌گلی کبیر

د- پیرتر

۱۱۴- بالاترین میزان اسانس در مریم‌گلی کبیر با برداشت در چه ساعتی بدست می‌آید؟

الف- غروب هنگام نبودن آفتاب

ب- ۱۲ ظهر هنگام تابش شدید آفتاب

ج- ۷ صبح هنگام طلوع آفتاب

د- قبل از طلوع آفتاب

۱۱۵- مقدار تولید اسانس در هکتار گیاه مریم‌گلی چقدر است؟

الف- ۸ تا ۱۰ لیتر در هکتار

ب- ۱۰ تا ۱۲ لیتر در هکتار

ج- ۱۲ تا ۱۵ لیتر در هکتار

د- ۱۵ تا ۲۰ لیتر در هکتار



۱۱۶- اندازه ضخامت قطعات مرزنگوش انبار شده جهت ارائه به بازار چه مقدار باید باشد؟

الف- ۲-۴ میلی متر

ب- ۳/۵-۵ میلی متر

ج- ۵-۷ میلی متر

د- ۷-۱۰ میلی متر

۱۱۷- اندام‌های خشک شده به صورت مطلوب گیاه مرزنجوش به رنگ هستند.

الف- سبز تیره

ب- قهوه‌ای روشن

ج- سبز روشن

د- قهوه‌ای تیره

۱۱۸- مناسب‌ترین زمان برداشت مرزنجوش در طول شبانه روز چه موقع است؟

الف- قبل از طلوع آفتاب

ب- بعد از طلوع آفتاب

ج- هنگام غروب

د- پس از خشک شدن شبنم صبحگاهی

۱۱۹- مناسب‌ترین دما برای خشک کردن گیاه مرزنجوش کدام است؟

الف- ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ب- ۲۰ تا ۳۵ درجه سانتی گراد

ج- ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتی گراد

د- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

۱۲۰- مناسب‌ترین دما برای خشک کردن گیاه بادرشبی کدام است؟

الف- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

ج- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

د- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی گراد

۱۲۱- مناسب‌ترین زمان برای اولین برداشت نعنا به منظور استحصال اسانس از چه موقع شروع می‌شود؟

الف- اوایل تیر

ب- اواخر مرداد

ج- اواخر خرداد

د- اوایل شهریور

۱۲۲- بالاترین میزان ماده موثره دارویی در برداشت گیاه سداب چه موقع است؟

الف- قبل از شروع گل‌دهی

ب- مرحله‌ی برگ‌دهی

ج- پایان گل‌دهی

د- شروع گل‌دهی

۱۲۳- مناسب‌ترین دما در خشک‌کن‌های الکتریکی برای خشک کردن پروانش کدام است؟



الف- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۶۰ تا ۷۰ درجه سانتی گراد

ج- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

د- ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

۱۲۴- مناسبترین زمان برداشت پروانش چه زمانی است؟

الف- اواخر خرداد

ب- اواخر پاییز

ج- اواخر شهریور

د- اوایل مرداد

۱۲۵- رطوبت مجاز گیاه پروانش در هنگام انبارداری چه مقدار است؟

الف- ۶٪

ب- ۱۵٪

ج- ۸٪

د- ۱۲٪

۱۲۶- رطوبت مجاز گیاه آنسونیا در هنگام انبارداری چه مقدار است؟

الف- ۷ تا ۹٪

ب- ۱۰ تا ۱۱٪

ج- ۸ تا ۱۲٪

د- ۱۲ تا ۱۵٪

۱۲۷- برداشت کدام محصول زیر صرفاً با دست صورت می‌گیرد؟

الف- آنسونیا

ب- پروانش

ج- سداب

د- شاه‌بیزک

۱۲۸- مناسبترین زمان برای برداشت خردل سفید چه زمانی است؟

الف- صبح زود یا شب هنگام

ب- صبح زود یا بعد از ظهر

ج- عصر هنگام قبل از غروب آفتاب

د- قبل از طلوع آفتاب

۱۲۹- رطوبت مناسب بذر خردل هنگام نگهداری در انبار چه مقدار است؟

الف- ۸ تا ۱۰٪

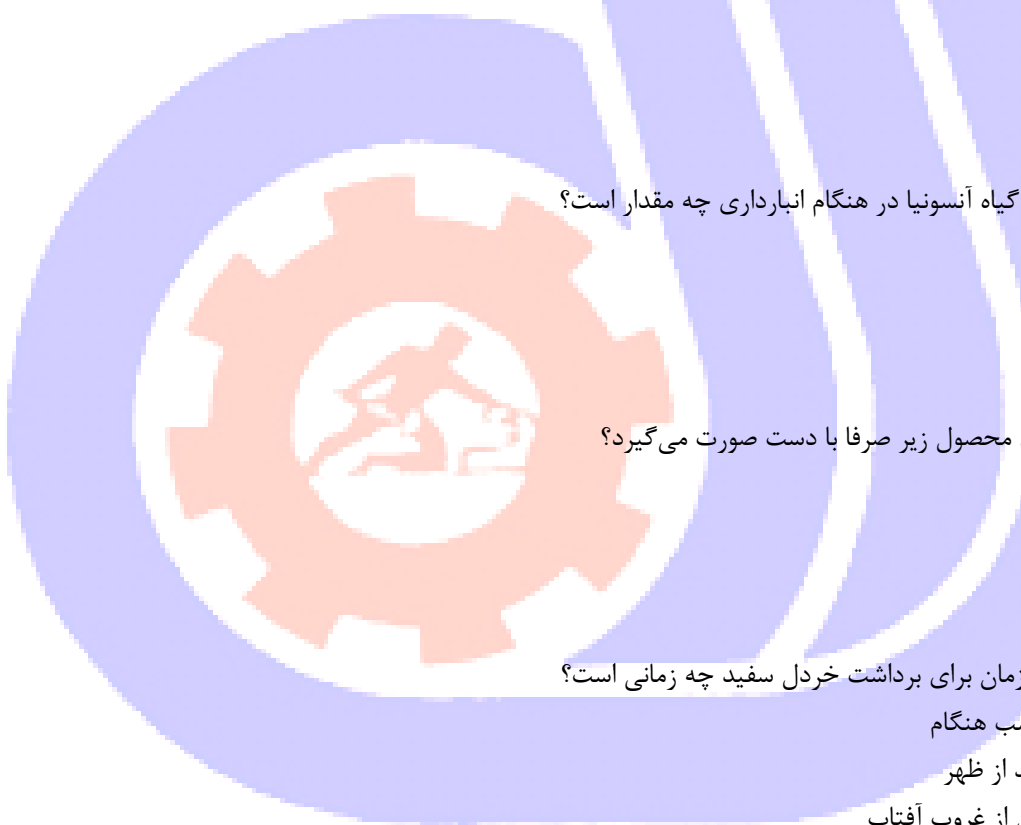
ب- ۱۱ تا ۱۳٪

ج- ۱۳ تا ۱۵٪

د- ۱۱ تا ۱۵٪

۱۳۰- مناسبترین زمان برای برداشت دانه‌های گشنیز کدام است؟

الف- زمانی که ۳۰ تا ۴۰٪ میوه‌ها رسیده باشد.



ب- زمانی که میوه‌ها کاملاً رسیده باشند.

ج- زمانی که ۵۰٪ میوه‌ها رسیده باشند.

د- زمانی که گیاه کاملاً خشک شده باشد.

۱۳۱- مقدار مجاز رطوبت موجود در قارچ آرگوت کدام است؟

الف- ۷٪

ب- ۸٪

ج- ۹٪

د- ۱۰٪

۱۳۲- در مورد نگهداری گیاهان دارویی و دارویی سمی کدام گزینه صحیح است؟

الف- می‌توان آن‌ها را در مجاورت هم نگهداری کرد.

ب- می‌توان آن‌ها را در یک انبار نگهداری کرد.

ج- باید در انبارهای مجزا نگهداری شوند.

د- می‌توان آن‌ها را در کنار هم در بسته‌بندی‌های متفاوت نگهداری کرد.

۱۳۳- کدام گونه‌ی زیر در حین انبارداری شدیداً جاذبه‌الرطوبه است؟

الف- نعنا

ب- نسترن کوهی

ج- بابونه

د- گاوزبان

۱۳۴- کدام گونه‌ی زیر در حین انبارداری شدیداً جاذبه‌الرطوبه است؟

الف- نعنا

ب- بابونه

ج- میوه درخت پیرو یا ژونپپروس

د- گاوزبان

۱۳۵- برای تثبیت عمل آنزیم‌ها در حین نگهداری مواد دارویی از کدام روش زیر استفاده می‌شود؟

الف- پاستوریزاسیون

ب- استابلیزاسیون

ج- استریلیزاسیون

د- کروماتوگرافی

۱۳۶- مهم‌ترین مواد برای استابلیزاسیون گیاهان کدام است؟

الف- آب

ب- استریلیزاسیون

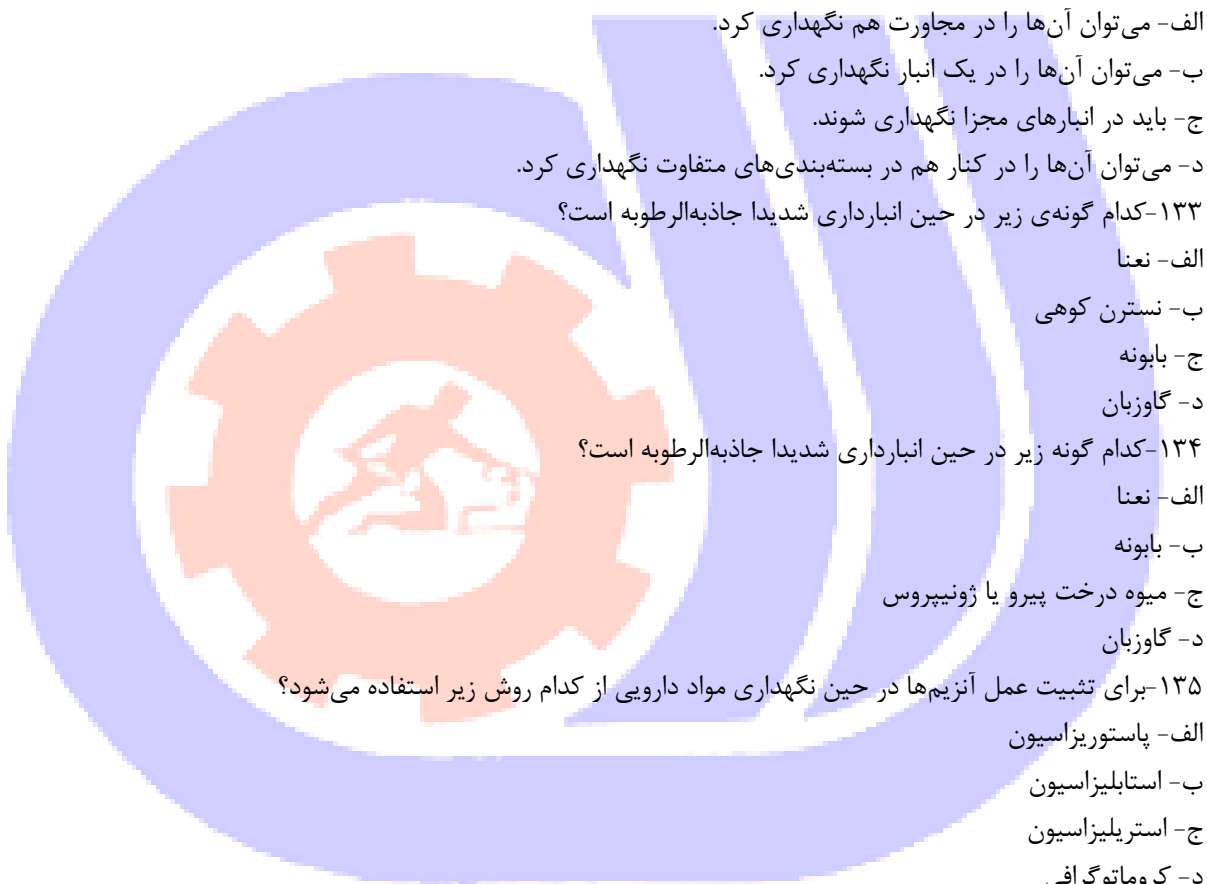
ج- کروماتوگرافی

د- الکل و استون جوشان

۱۳۷- برای انجام عمل استابلیزاسیون گیاهان دارویی باید اندازه ذرات چه مقدار باشد؟

الف- ۰/۶ سانتی‌متر

ب- ۰/۳ سانتی‌متر



ج- ۰/۹ سانتی متر

د- ۱/۲ سانتی متر

۱۳۸- جهت خالص سازی یک نمونه جامد دارویی از کدام روش استفاده می شود؟

الف- کریستالیزاسیون

ب- پاستوریزاسیون

ج- استریلیزاسیون

د- استابلیزاسیون

۱۳۹- دمای مناسب برای خشک کردن دم شیر قلبی چه مقدار است؟

الف- ۱۵ تا ۳۰ درجه سانتی گراد

ب- ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ج- ۳۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

د- ۳۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

۱۴۰- مناسب ترین دما برای خشک کردن نعناگره ای کدام است؟

الف- ۲۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد

ب- ۳۰ تا ۳۵ درجه سانتی گراد

ج- نباید از ۳۰ درجه سانتی گراد بیشتر باشد

د- ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتی گراد

۱۴۱- مناسب ترین دما برای خشک کردن فراسیون کدام است؟

الف- ۱۵ درجه سانتی گراد

ب- ۲۵ درجه سانتی گراد

ج- ۳۵ درجه سانتی گراد

د- ۴۰ درجه سانتی گراد

۱۴۲- مقدار رطوبت مجاز برای نگهداری فاگوپیروم کدام است؟

الف- ۷ تا ۹٪

ب- ۹ تا ۱۰٪

ج- ۱۲ تا ۱۳٪

د- ۱۳ تا ۱۵٪

۱۴۳- زمان مناسب برداشت دانه های فاگوپیروم کدام است؟

الف- هنگامی که ۵۰ تا ۶۰ درصد میوه ها رسیده باشد.

ب- هنگامی که ۹۰ تا ۹۵ درصد میوه ها رسیده باشد.

ج- هنگامی که ۳۰ تا ۴۰ درصد میوه ها رسیده باشد.

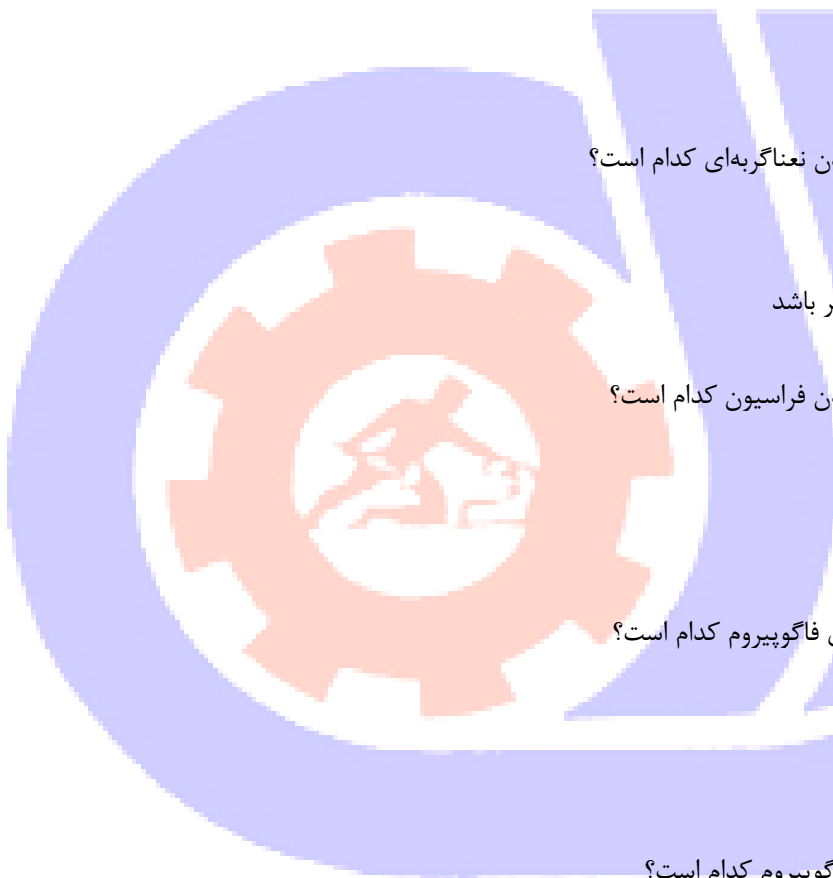
د- هنگامی که ۶۰ تا ۷۰ درصد میوه ها رسیده باشد.

۱۴۴- بهترین زمان برداشت سرخارگل کدام است؟

الف- اوایل پاییز

ب- اواخر پاییز

ج- اواخر بهار



د- اواسط تابستان

۱۴۵- مناسب‌ترین دما برای خشک کردن بخش هوایی و ریشه سرخارگل کدام است؟

الف- بخش هوایی ۲۰ درجه سانتی‌گراد و ریشه ۲۵ درجه سانتی‌گراد

ب- بخش هوایی ۴۰ درجه سانتی‌گراد و ریشه ۴۵ درجه سانتی‌گراد

ج- بخش هوایی ۳۰ درجه سانتی‌گراد و ریشه ۳۵ درجه سانتی‌گراد

د- بخش هوایی ۱۵ درجه سانتی‌گراد و ریشه ۲۰ درجه سانتی‌گراد

۱۴۶- مقدار پارتنولید در اندام‌های برداشت شده بابونه گاو چشم باید چه مقدار باشد؟

الف- نباید از ۰/۵٪ کمتر باشد.

ب- نباید از ۰/۷٪ کمتر باشد.

ج- نباید از ۰/۶٪ کمتر باشد.

د- نباید از ۰/۲٪ کمتر باشد.

۱۴۷- بهترین زمان برای برداشت جعفری فرنگی چه موقع است؟

الف- ساعات اولیه صبح تا ۶ صبح

ب- پس از طلوع آفتاب

ج- ظهر حدود ساعت ۱۱

د- عصر بعد از غروب

۱۴۸- کم‌ترین میزان اسانس در جعفری فرنگی در چه ساعتی وجود دارد؟

الف- ۶ صبح

ب- ۱۱ ظهر

ج- ۶ عصر

د- قبل از طلوع

۱۴۹- بهترین زمان برداشت گیاه جعفری فرنگی کدام است؟

الف- پایان مرحله گل‌دهی

ب- آغاز مرحله بذردهی

ج- آغاز مرحله برگ‌دهی

د- آغاز مرحله گل‌دهی

۱۵۰- مناسب‌ترین زمان برداشت برای استحصال اسانس از گیاه شیشا چه زمانی است؟

الف- آغاز گل‌دهی

ب- آغاز بذردهی

ج- پایان گل‌دهی

د- پایان بذردهی

۱۵۱- برای برداشت کدام گونه زیر برای حذف و ریزش برگ‌ها از رگلون استفاده می‌شود؟

الف- گل محمدی

ب- گل غربی

ج- گل ساعتی

د- گل گاوزبان



۱۵۲- رطوبت مجاز دانه‌های برداشت شده گاوزبان باغی کدام است؟

الف- ۷ تا ۹٪

ب- ۹ تا ۱۱٪

ج- ۱۱ تا ۱۲٪

د- ۱۳ تا ۱۵٪

۱۵۳- دمای مناسب برای خشک کردن گزنه در خشک‌کن‌های الکتریکی کدام است؟

الف- ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتی‌گراد

ب- ۱۵ تا ۳۵ درجه سانتی‌گراد

ج- ۳۵ تا ۵۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۵۵ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد

۱۵۴- رطوبت مجاز برای نگهداری گزنه خشک شده در انبار نباید از چه مقدار بیشتر باشد؟

الف- نباید از ۲۴٪ بیشتر باشد.

ب- نباید از ۱۰٪ بیشتر باشد.

ج- نباید از ۳۰٪ بیشتر باشد.

د- نباید از ۸٪ بیشتر باشد.

۱۵۵- خشک کردن تدریجی گزنه چه آسیبی به محصول وارد می‌کند؟

الف- باعث کم شدن اسانس می‌شود.

ب- باعث سیاه شدن و تجزیه کلروفیل می‌شود.

ج- باعث زرد شدن و تجزیه مواد موثره می‌گردد.

د- باعث زرد شدن و افزایش ماده موثره می‌گردد.

۱۵۶- کدام رنگ در دانه‌های هل نشان دهنده کیفیت بهتر است؟

الف- سبز

ب- سبز تیره

ج- زرد

د- قهوه‌ای

۱۵۷- برای سفید کردن رنگ دانه‌های هل از کدام ترکیب زیر استفاده می‌شود؟

الف- محلول سولفید آلومینیوم

ب- محلول کلرید سدیم

ج- محلول متابی‌سولفید پتاسیم ۲۰٪

د- محلول بی‌سولفید سدیم

۱۵۸- مناسب‌ترین دما برای حفظ رنگ طبیعی هل کدام است؟

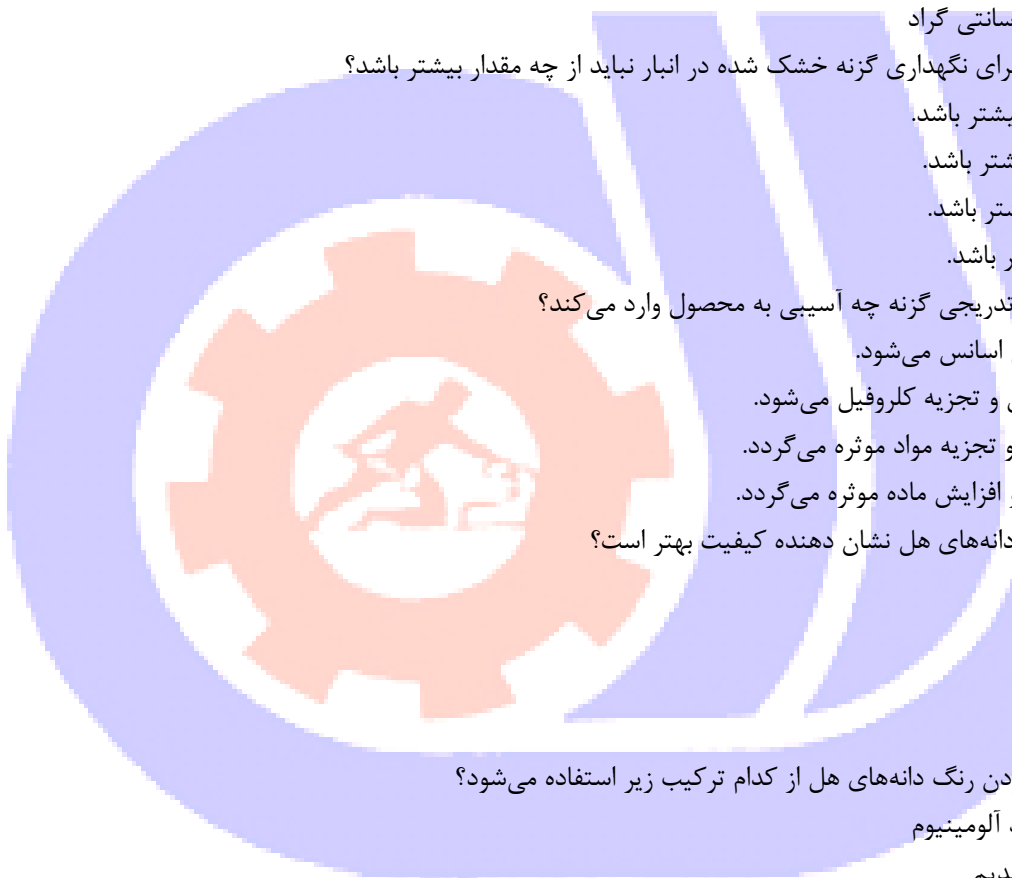
الف- ۲۷ تا ۴۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۱۰ تا ۱۵ درجه سانتی‌گراد

ج- ۱۵ تا ۲۵ درجه سانتی‌گراد

د- ۴۵ تا ۵۵ درجه سانتی‌گراد

۱۵۹- رطوبت مجاز دانه‌های هل برای انبارداری کدام است؟



الف- ۲۰ تا ۲۵٪

ب- ۷ تا ۲۰٪

ج- ۲۵ تا ۳۵٪

د- ۳۰ تا ۴۰٪

۱۶۰- مناسب‌ترین نسبت وزن پوسته به مغز در هل کدام گزینه است؟

الف- ۵۰ به ۵۰

ب- ۲۰ به ۸۰

ج- ۳۰ به ۷۰

د- ۶۰ به ۴۰

۱۶۱- مهم‌ترین فرآورده‌های هل در صادرات کدام است؟

الف- عصاره خشک

ب- ریشه گیاه

ج- غنچه و ریشه گیاه

د- بذروپودر

۱۶۲- کدام اطلاعات زیر در لیبل ظروف اسانس باید وجود داشته باشد؟

الف- مواد اسانس

ب- تاریخ خروج از انبار

ج- جنس ظروف

د- نام اسانس

۱۶۳- درمورد انبارها و مراکز نگهداری اسانس، مراقبت‌های ویژه کدام است؟

الف- استفاده از ظروف شیشه ای روشن

ب- در دمای بالا نگهداری شود.

ج- تابش مستقیم نور به محل نگهداری

د- دور از دسترس کودکان نگهداری شود

۱۶۴- به طور کلی زمان نگهداری گیاهان دارویی چه مدت است؟

الف- ۳ سال

ب- ۱ سال

ج- ۴ سال

د- ۵ سال

۱۶۵- در انبارداری گیاهان دارویی کدام نکته ضروری است؟

الف- نگهداری گیاهان معطر در مجاورت یکدیگر

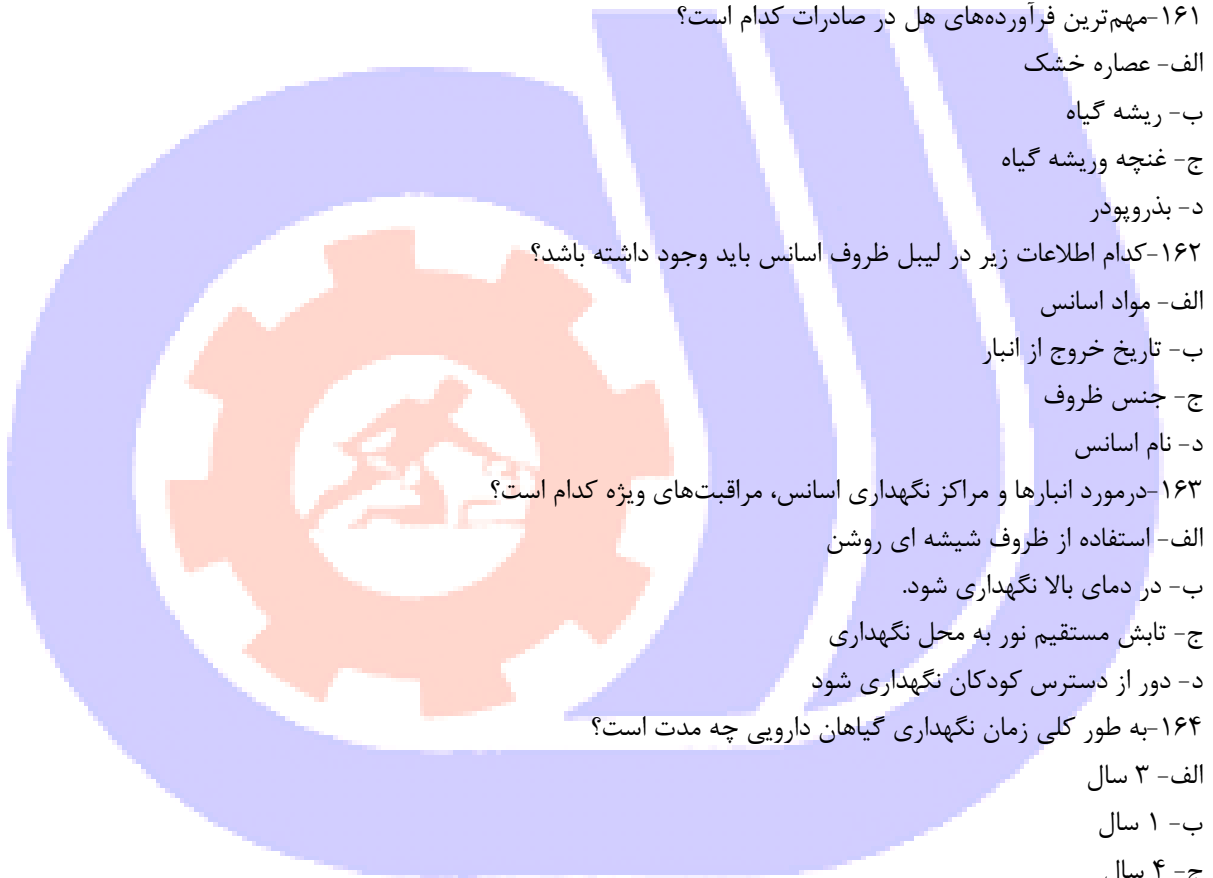
ب- عدم نگهداری گیاهان معطر در مجاورت یکدیگر

ج- نگهداری گیاهان تر و خشک در مجاورت هم

د- تابش مستقیم نور به محل نگهداری

۱۶۶- انبارهای گیاهان دارویی باید دارای کدام ویژگی زیر باشند؟

الف- عایق نبودن انبارها



- ب- عدم تهویه مناسب
ج- نزدیک به شهرهای صنعتی
د- عایق بودن انبارها
۱۶۷- مکان‌های نامناسب به منظور جابجایی انبارهای گیاهان دارویی کدام است؟

الف- شهرک‌های صنعتی
ب- محیط‌های شهری

- ج- خارج از حریم محیط‌های شهری و واحدهای صنعتی
د- در هر جایی می‌توان انبار گیاهان دارویی را احداث نمود
۱۶۸- کدام گزینه زیر از الزامات انبارهای گیاهان دارویی است؟

الف- نگهداری گیاهان دارویی در مجاورت یکدیگر
ب- گیاهان انبار شده باید دارای لیبل تاریخ خروج به انبار باشند.
ج- گیاهان انبار شده باید دارای لیبل جنس ظروف نگهداری باشند.
د- نمونه‌های انبار شده باید دارای لیبل تاریخ تولید باشند.

- ۱۶۹- کدام گزینه زیر از الزامات انبارداری گیاهان دارویی می‌باشد؟
الف- لیبل جنس ظروف

ب- لیبل درصد ترکیبات شیمیایی
ج- لیبل مقصد گیاهان دارویی

د- لیبل نام گیاه

- ۱۷۰- نحوه نگهداری گیاه مرزنجوش در انبار چگونه است؟
الف- به صورت پیکره‌ی رویشی کامل در کیسه‌های بزرگ

ب- به صورت برگ در کیسه‌های کوچک

- ج- به صورت قطعات خرد شده $\frac{3}{5}$ تا ۵ میلی‌متری در کیسه‌های بزرگ
د- به صورت قطعات خرد شده درشت در کیسه‌های کوچک

۱۷۱- تعریف استاندارد بین‌المللی زعفران کدام گزینه زیر است؟
الف- زعفران فقط بصورت پودر عرضه می‌شود

ب- زعفران به دو صورت رشته‌ای عرضه می‌شود.

ج- طعم زعفران باید شیرین و عاری از مواد خارجی باشد.

د- ماده‌ای است که از ساییدن کلاله زعفران بدست می‌آید

- ۱۷۲- پس از انبارداری وجود لکه‌های آبکی و فرو رفته روی سیر ناشی از چیست؟
الف- تهویه کافی

ب- زیاد شدن اکسیژن

ج- تهویه کافی و زیاد شدن اکسیژن

د- بروز عوارض فیزیولوژیک

- ۱۷۳- در صورت بروز عوارض فیزیولوژیک لکه‌های آبکی بوجود آمده روی سوخ‌های سیر به چه رنگی است؟
الف- قهوه‌ای روشن

ب- سبز تیره

ج- زرد روشن

د- سبز روشن

۱۷۴- در حین انبار داری برای جلوگیری از فعالیت نماتدها چه اقدامی صورت می‌گیرد؟

الف- قرار دادن سوخها در محلول سولفید کربن $1/2\%$

ب- قرار دادن سوخها به مدت ۵۰ دقیقه در آب گرم

ج- قرار دادن سوخها در محلول کلرید سدیم $5/2\%$

د- قراردادن سوخها به مدت ۲۰ دقیقه در آب گرم

۱۷۵- مناسبترین ویژگی انبارهای نگهداری جینکو کدام است؟

الف- مکان خشک، روشن و خنک

ب- مکان خنک، خشک و تاریک

ج- مکان مرطوب، خشک و تاریک

د- مکان مرطوب، خشک و روشن

۱۷۶- کارگران در حین انبارداری کدام گونه زیر باید حتما دستکش به دست داشته باشند؟

الف- تاجریزی

ب- نعنا

ج- شاهبیزک

د- آویشن

۱۷۷- استفاده از دستکش، روپوش، ماسک، استحمام و شست و شوی بدن با آب و صابون در حین فعالیتهای مرتبط با کدام گونه

زیر در انبارها ضروری است؟

الف- نعنا

ب- بذربنچ

ج- آویشن

د- زنجبیل

۱۷۸- کدام ویژگی گلرنگ انبارداری آن را با مشکل مواجه می‌نماید.

الف- گیاهی است با واکنش شدید در دمای پایین.

ب- گیاهی است با واکنش شدید در دمای بالا.

ج- گیاهی است شدیداً جاذب الرطوبه.

د- گیاهی است با واکنش شدید در نور.

۱۷۹- مدت زمان نگهداری دم کرده‌ها چقدر است؟

الف- حداکثر ۷۲ ساعت

ب- حداقل ۲۴ ساعت

ج- حداکثر ۲۴ ساعت

د- حداقل ۷۲ ساعت

۱۸۰- مدت زمان نگهداری جوشانده‌ها می‌باشد.

الف- حداکثر ۳ روز

ب- حداقل یک شبانه‌روز



ج- حداقل ۳ روز

د- حداکثر یک شبانه‌روز

۱۸۱-مدت زمان نگهداری تنورها می‌باشد.

الف- دو سال

ب- یک سال

ج- شش ماه

د- ده سال

۱۸۲-مدت زمان نگهداری روغن‌ها می‌باشد.

الف- دو سال

ب- یک سال

ج- ده سال

د- شش ماه

۱۸۳-روغن‌های ماساژ، کرم‌ها و پمادها را چه مدت می‌توان نگهداری کرد؟

الف- یک روز

ب- یک هفته

ج- یک سال

د- یک ماه

۱۸۴-روغن‌های طبی را چه مدت می‌توان نگهداری کرد؟

الف- دو سال

ب- چهار سال

ج- ده سال

د- یک سال

۱۸۵-مدت زمان نگهداری روغن دم‌کرده سرد چقدر است؟

الف- یک سال

ب- دو سال

ج- سه سال

د- پنج سال

۱۸۶-مدت زمان نگهداری کرم‌های دست ساز چقدر می‌باشد؟

الف- یک روز

ب- چند روز

ج- چند هفته

د- چند ماه

۱۸۷-مدت زمان نگهداری خیسانده‌های طبی چه مدت است؟

الف- حداکثر یک شبانه‌روز

ب- حداقل یک شبانه‌روز

ج- حداکثر یک هفته



د- حداقل یک هفته

۱۸۸-مدت زمان نگهداری شربت‌ها چقدر است؟

الف- چند روز

ب- چندین ماه

ج- یک سال

د- دو سال

۱۸۹-پودر حاصل از دانه‌های کتان را به چه مدت می‌توان نگهداری کرد؟

الف- حداکثر یک ماه

ب- حداکثر یک هفته

ج- حداکثر یک روز

د- حداکثر یک سال

۱۹۰-پودر حاصل از دانه‌های سیاه‌دانه را به چه مدت می‌توان نگهداری کرد؟

الف- حداکثر یک روز

ب- حداکثر یک هفته

ج- حداکثر یک ماه

د- حداکثر یک سال

۱۹۱-همراه با کدام گونه گیاهی زیر نمی‌توان گیاهان دارویی دیگر را در انبار نگهداری نمود؟

الف- شاه‌بیزک

ب- تاجریزی

ج- افسنطین

د- گاوزبان

۱۹۲-عدم مراقبت و رعایت مسائل ایمنی با کدام گونه گیاهی زیر می‌تواند باعث مرگ کارگران در حین برداشت شود؟

الف- تاجریزی

ب- شاه‌بیزک

ج- شاه‌دانه

د- شاه‌تره

۱۹۳-مناسب‌ترین زمان برای برداشت و انبار کردن ریشه‌های شاه‌بیزک کدام است؟

الف- اواخر پاییز

ب- پاییز قبل از شروع بارندگی

ج- اوایل تابستان

د- پاییز بعد از بارندگی

۱۹۴-مناسب‌ترین دما برای خشک کردن برگ‌های بذرالبنج کدام است؟

الف- ۱۰ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد

ب- ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد

ج- ۵۰ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد

د- ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی‌گراد



۱۹۵- برداشت کدام یک از گونه‌های زیر و فعالیت انبارداری آن نیاز به مراقبت‌های ویژه کارگران دارد؟

الف- سداب

ب- بابونه

ج- بومادران

د- گاوزبان

۱۹۶- کدام یک از محصولات زیر پس از برداشت باید به قطعات ۴ تا ۶ سانتی‌متر تبدیل شود؟

الف- آنسونیا

ب- سداب

ج- پروانش صغیر

د- شاهبیزک

۱۹۷- مقدار عملکرد اسانس در واحد اسانس گیاه گشنیز کدام است؟

الف- ۷ تا ۹ کیلوگرم در هکتار

ب- ۱۰ تا ۱۵ کیلوگرم در هکتار

ج- ۹ تا ۱۲ کیلوگرم در هکتار

د- ۱۵ تا ۲۰ کیلوگرم در هکتار

۱۹۸- رطوبت مجاز حین انبارداری و بسته‌بندی دانه‌های رازیانه کدام است؟

الف- ۵ تا ۷٪

ب- ۸ تا ۹٪

ج- ۱۰ تا ۱۵٪

د- ۱۱ تا ۱۲٪

۱۹۹- رطوبت مجاز برای بذور خشخاش حین انبارداری کدام است؟

الف- ۹٪

ب- ۱۱٪

ج- ۱۳٪

د- ۱۵٪

۲۰۰- رطوبت مجاز برای کپسول خشخاش حین انبارداری کدام است؟

الف- ۸ تا ۱۰٪

ب- ۱۰ تا ۱۲٪

ج- ۱۲ تا ۱۴٪

د- ۱۴ تا ۱۶٪

۲۰۱- مدت زمان مناسب برای نگهداری گیاهان دارویی در انبار چه مدت است؟

الف- حداکثر شش ماه

ب- حداکثر یک سال

ج- حداکثر دو سال

د- حداکثر سه سال

