

نمونه سوالات کاربر اسانس‌های گیاهی (استانی دهه 80)

1- روش تقطیر با آب و بخار در مورد چه گیاهانی کاربرد دارد؟

- 1) گیاهان خشک
- 2) گیاهان تازه
- 3) گیاهانی که در اثر غوطه ور شدن در آب جوش امکان استخراج اسانس از آن‌ها کمتر باشد.
- 4) همه موارد

2- روش تقطیر با بخار مستقیم جهت استخراج اسانس از چه گیاهانی می‌باشد؟

- 1) گیاهانی که در اثر غوطه ور شدن در آب جوش امکان استخراج اسانس از آن‌ها کمتر باشد.
- 2) گیاهان تازه
- 3) گیاهان خشک
- 4) همه موارد

3- مناسب‌ترین شرایط برای شکفتن گل‌های محمدی چیست؟

- 1) هوای خنک، مقدار کمی باران، مقداری تابش خورشید
 - 2) هوای گرم، باران زیاد، سایه
 - 3) هوای خنک، باران زیاد، تابش شدید خورشید
 - 4) هوای گرم، مقدار کمی باران، سایه
- 4- گل‌های محمدی را جهت گلاب‌گیری چه زمانی جمع‌آوری می‌کنند؟

- 1) عصر قبل از خورشید
- 2) هنگام ظهر و تابش شدید خورشید
- 3) قبل از باز شدن کامل گل صبح زود قبل از طلوع خورشید
- 4) شب بعد از غروب خورشید

5- برای به دست آوردن حداکثر اسانس در گیاه (به غیر از خود گل) چه باید کرد؟

- 1) گیاه بعد از گل دادن برداشت کرد
- 2) گیاه را قبل از گل دادن برداشت کرد
- 3) گیاه را اواسط گل دادن برداشت کرد
- 4) سایر قسمت‌های گیاه به غیر از گل فاقد اسانس است

6- محل تشکیل و جایگزینی روغن‌های فرار به چه چیز بستگی دارد؟

- 1) تیره‌های گیاهی
- 2) نحوه کشت
- 3) کود مصرفی
- 4) آب و هوای ناحیه کشت

7- در تیره فلفل اسانس در..... تشکیل می‌شود؟

- 1) مجرای لیزیژن
- 2) سلول‌های پارانشیم
- 3) مجرای شیزوژن
- 4) تارهای ترشح کننده

8- در تیره کاج و نارنج اسانس در..... تشکیل می‌شود؟

- (1) سلول‌های پارانشیم (2) مجراهای لیزیژن و شیزوژن (3) لوله‌های روغنی (4) سلول‌های ترشح کننده

9- در گیاهان تیره نعنائیان اسانس در..... تشکیل می‌شود؟

- (1) سلول‌های پارانشیم (2) لوله‌های روغنی (3) مجراهای لیزیژن و شیزوژن (4) تارهای ترشح کننده

10- در گیاهان تیره چتریان اسانس در..... تشکیل می‌شود؟

- (1) تارهای ترشح کننده (2) سلول‌های پارانشیم (3) لوله‌های روغنی (4) مجراهای لیزیژن و شیزوژن

11- بهترین روغن حامل اسانس کدام مورد است؟

- (1) بادام شیرین (2) دانه انگور (3) زیتون (4) همه موارد

12- عرقیات گیاهی از مخلوط شدن..... حاصل می‌شود؟

- (1) اسانس با آب (2) اسانس با الکل (3) اسانس با آب و الکل (4) هیچ کدام

13- کدام مورد جزء طعم اسانس‌ها می‌باشد؟

- (1) شیرین (2) تلخ (3) گس و سوزاننده (4) همه موارد

14- بیشترین مصرف اسانس اوکالیپتوس به چه صورت است؟

- (1) دم کرده (2) بخور (3) تنتور (4) پماد

15- از خواص آب نارنج کدام مورد است؟

- (1) ضد سرطان (2) ضد ویروس (3) ضد التهاب (4) همه موارد

16- مقدار مصرف اسانس به چه عواملی بستگی دارد؟

- (1) نوع اسانس (2) سن شخص (3) نحوه اسانس گیری (4) موارد 1 و 2

17- از خواص پوست نارنج کدام است؟

- (1) ضد گاستریت (2) ضد حساسیت (3) محرک معده و اشتها آور (4) همه موارد

18- اسانس‌ها چه نوع ترکیباتی هستند؟

- (1) ترپنوئیدی (2) گوگردی (3) کومارینی (4) همه موارد

19- تفاوت اسانس‌ها با روغن‌های معمولی در چیست؟

- (1) روغن‌های معمولی فاقد ترکیبات اسید چرب می‌باشند (2) اسانس‌ها فاقد ترکیبات اسید چرب می‌باشند
(3) اسانس‌ها برخلاف روغن‌های معمولی تند نمی‌شوند (4) گزینه 2 و 3

20- کدام گزینه صحیح نیست؟

- (1) واحد ساختمانی اسانس‌ها ایزوپرن با فرمول هستند
(2) ترکیبات بی رنگی هستند
(3) در الکل حل نمی‌شوند و در آب محلولند
(4) به مرور زمان به علت اکسید شدن رنگ آن‌ها تیره می‌شوند

21- کدام یک از خواص روغن‌های فرار (اسانس) نیست؟

- (1) روغن‌های فرار بر خلاف روغن‌های ثابت با قلیایی‌ها ثابت خواهند شد
(2) روغن‌های فرار در مجاورت هوا و نور اکسیده و رزینی شکل خواهند شد
(3) روغن‌های فرار بر خلاف روغن‌های ثابت لکه‌های دائم روی کاغذ به جا نخواهند گذاشت
(4) ساختمان شیمیایی روغن‌های فرار برخلاف روغن‌های ثابت از استرهای گلیسیرین و اسیدهای چرب ساخته نشده است

22- ترکیب‌های اکسیژنه در اسانس‌ها چه چیزی را باعث می‌شوند؟

- (1) بو و مزه (2) رنگ (3) حلالیت (4) هیچ کدام

23- ترکیب مهم نعنا چیست؟

- (1) لینالول (2) منتول (3) کامازولن (4) 1 و 8 سینئول

24- کدام یک جزء خواص نعنا نمی‌باشد؟

- (1) ضد نفخ (2) ضد درد (3) رفع اسهال (4) مقوی معده

25- از خواص زنجبیل است؟

- (1) کاهش چسبندگی پلاکت (2) ضد اسهال (3) ضد اکسیدان قوی (4) گزینه 1 و 3

26- ترکیب اسانس بهار نارنج کدام است؟

- (1) منتول (2) 1 و 8 سینئول (3) لینالول (4) کارون

27- از خواص اسانس بهار نارنج کدام مورد است؟

- (1) ضد اسهال (2) ضد یبوست (3) ضد تبخال (4) مسکن و رفع بی‌خوابی

28- گل‌های بهار نارنج را چه زمانی برداشت کرده و در چه شرایطی خشک می‌کنند؟

- (1) گل نشکفته، صبح زود، در تاریکی خشک می‌کنند
(2) گل شکفته، ظهر، در تاریکی خشک می‌کنند
(3) گل شکفته، شب، در هوای گرم خشک می‌کنند
(4) گل نشکفته، صبح زود، در آفتاب خشک می‌کنند

29- بابونه به صورت موضعی چه خاصیتی دارد؟

- (1) ضد چروک (2) ضد جوش (3) ضد التهاب (4) ضد حساسیت

30- رنگ آبی اسانس بابونه به دلیل وجود کدام ماده است؟

- (1) الفایسیابولول (2) کامازولن (3) اوژنول (4) کورکومن

31- اصلی ترین استفاده خوراکی از بابونه در کدام زمینه است؟

- (1) مشکلات رودهای، معده‌ای (2) آرام‌بخش (3) ضد التهاب (4) مشکلات پوستی

32- مهم ترین ترکیب اسانس اوکالیپتوس چیست؟

- (1) کامازولن (2) کورکومن (3) اوژنول (4) 1 و 8 سینئول

33- کاربرد اسانس اوکالیپتوس بر کدام دستگاه بدن است؟

- (1) دستگاه گوارش (2) دستگاه ادراری (3) دستگاه تنفس (4) دستگاه گردش خون

34- برای تهیه بخور اوکالیپتوس چه مقدار برگ خشک و یا تازه باید جوشانند؟

- (1) 30 گرم برگ خشک و یا 10 گرم برگ تازه (2) 20 گرم برگ خشک و یا 40 گرم برگ تازه
(3) 10 گرم برگ خشک و یا 100 گرم برگ تازه (4) 50 گرم برگ خشک و یا 20 گرم برگ تازه

35- زمان جمع آوری گل‌های استخدوس چه زمانی است و در کجا خشک کرده؟

- (1) آخرین زمان گل‌دهی، در پاکت کاغذی خشک گردد (2) اوایل گل‌دهی، زیر نور آفتاب
(3) اواسط گل‌دهی، در پاکت کاغذی (4) آخرین زمان گل‌دهی، زیر نور آفتاب

36- اسانس گل سرخ دارای چه خاصیتی نمی‌باشد؟

- (1) مقوی عضلات رحم (2) برطرف کننده اختلالات تخمک گذاری
(3) ضدسرفه و خلط‌آور (4) افزایش میل جنسی و محرک سیستم عصبی

37- از خواص هل کدام است؟

- (1) مقوی قلب (2) ضدسرفه و خلط‌آور (3) آرام‌بخش و خواب‌آور (4) صفرابر

38- کدام یک از اسانس گیاهان زیر محرک دستگاه عصبی مرکزی است؟

- (1) نعنا (2) استخدوس (3) بابونه (4) مرزنجوش

39- کدام یک از اسانس گیاهان زیر آرام‌کننده دستگاه عصبی مرکزی است؟

- (1) ریحان (2) نعنا (3) استخدوس (4) میخک

40- میزان مصرف اسانس به ازاء هر کیلو وزن بدن LD50 چقدر توصیه می‌شود؟

- (1) 1 تا 3 گرم (2) 500 میکروگرم تا 2 میلی گرم (3) 500 میلی گرم تا 2 گرم (4) 1 تا 3 میلی گرم