

1- کارپوفور (CARPOPHORE) چیست؟

الف) اندام باردهی قارچ (ب) میوه قارچ (ج) مجموعه کلاهک و ساقه (د) ب و ج صحیح است

۲- عمل لقاح که نتیجه آن تولید قارچ میباشد چه زمانی صورت میگیرد؟

الف) هنگام تولید اسپور (ب) هنگام برخورد ریشه ها (ج) هنگام فلاش زنی (د) الف و ج صحیح است

۳- به قارچهایی که داخل بدن جانوران و گیاهان زنده بسر می برند و باعث ایجاد بیماری و ضعف شدن میزبان می گردند قارچهایی.... می گویند.

الف) ساپروفیت (ب) همزی (ج) انگل (د) هیچکدام

۴- کدامیک از موارد زیر در مورد ارزش غذایی قارچ صدقی صحیح نیست؟

الف) میزان پروتئین قارچ صدقی ۵/۹-۸/۸ درصد وزن تر قارچ است (ب) ارزش غذایی قارچ بیشتر به خاطر مقدار و کیفیت پروتئین آن است

(ج) مقدار چربی موجود در قارچ ۳-۱۰٪ وزن تر قارچ است (د) مصرف روزانه ۱۰۰ گرم قارچ خوراکی تازه نیاز بدن به ویتامینهای C, B را برطرف می سازد

۵- قارچ صدقی به دلیل وجود کدام ماده از افزایش کلسترول خون جلوگیری میکند؟

الف) لیستین (ب) پلی ساکراید (ج) مواد معدنی (د) فولیک اسید

۶- کدامیک از موارد زیر در مورد درجه حرارت در مرحله رشد قارچ صحیح نیست؟

الف) در گونه فلوریدا که سرما دوست است دمای ۱۶-۱۲ درجه نیاز است (ب) در گونه استراتوس که گرما دوست است دمای ۳۰-۲۵ درجه نیاز است

(ج) به حرارتی در حدود ۲۲-۱۸ درجه سانتیگراد نیاز است (د) مورد الف و ب صحیح است

۷- در مورد نیاز نوری قارچ صدقی کدامیک از موارد زیر صحیح نیست؟

الف) قارچ به نور مستقیم حساس است و تغییر رنگ می دهد (ب) نیاز نوری در مرحله رویشی ۴۵-۳۰ دقیقه می باشد

(ج) نیاز نوری در مرحله رشد ۱۲-۸ ساعت می باشد (د) اگر مقدار نور کم باشد ساقه ها دراز و کلاهک کوچک می ماند

۸- چنانچه در مرحله رشد میزان هوادهی کم باشد:

الف) پایه های قارچ ضخیم و کلاهک بد شکل میشود (ب) ساقه دراز و کلاهک حالت فرو رفته دارد

(ج) ساقه نازک و کلاهک قیفی شکل میشود (د) ساقه بلند و کلاهک کوچک می ماند

۹- کدامیک از موارد زیر در مورد پیشگیری و مبارزه با آفت مگس سر که صحیح نیست؟

الف) تور زدن جلوی پنجره ها (ب) استفاده از سم مالاتیون (ج) روش طعمه مسموم (د) در زمستان باید مبارزه کرد

۱۰- کدامیک از موارد زیر در مورد ظهور کپک سبز صحیح نیست؟

الف) چنانچه از گاه مانده استفاده کنیم (ب) مدت زمان لازم جهت پاستوریزه را رعایت نکنیم

(ج) فشرده کردن کمپوست هنگام بار گیری (د) ایجاد فضای خالی بین کمپوست

۱۱- در مورد ضد عفونی سالن پرورش قارچ کدام گزینه صحیح است؟

الف) با استفاده از آب و وایتکس (ب) با استفاده از محلول کلر ۲ در هزار

(ج) با استفاده از فرمالین (فرم آلدئید) (د) هر سه مورد

۱۲- در مورد طرز تهیه کمپوست کدام گزینه صحیح نمی باشد؟

الف) خرد کردن گاه به قطعات ۵ سانتی متری (ب) غنی نمودن کمپوست با سبوس گندم یا برنج یا آرد سویا

(ج) پاستوریزه کردن گاه به مدت ۲-۱/۵ ساعت (د) رطوبت کمپوست به حد ۹۵-۰.۵۰٪ باشد

۱۳- کدام یک از موارد زیر در مورد کشت استوانه ای صحیح نیست؟

الف) همان روش کیسه ای است (ب) روش کیسه ای که از لوله پلیکا استفاده شده است

(ج) مراحل پرورش سریعتر از کشت عادی است (د) جهت تهویه بهتر از لوله پلیکا استفاده شده است

۱۴- در روش تهیه اسپان (بذر) قارچ.....

الف) ۱۰۰۰ گرم دانه گندم را داخل ۳ لیتر آب می جوشانیم (ب) دانه های گندم را را بمدت ۱۲-۱۰ روز داخل اتوکلاو می گزارند

(ج) جهت جوشاندن دانه های گندم ۱۵ دقیقه زمان لازم است (د) میسلیم قارچ بعد از پوشش سطح دانه های غلات به داخل آن نفوذ می کند

۱۵- در برداشت قارچ صدقی.....

الف) اولین برداشت ۷-۵ روز پس از پخایش فلاشهای قارچ است (ب) اولین برداشت ۳۵-۳۰ روز پس از تهیه کمپوست می باشد

(ج) در کیسه های به ابعاد ۸۰ * ۴۰ سانتی متر مقدار محصول ۴-۳ کیلو گرم است (د) الف و ج صحیح است

۱۶- کدامیک از موارد زیر صحیح است؟

الف) قارچهایی کوچک عطر و طعم بهتری دارند (ب) برای بسته بندی قارچ را به مدت ۳ تا ۵ ساعت داخل سردخانه می گذارند

(ج) بهترین راه تمیز کردن قارچ شستن با آب سرد است (د) هر چه کلاهک قارچ باز شده و رسیده تر باشد دارای مزه بهتری است

۱۷- نام دیگر این گونه قارچ حصیری می باشد.

الف) فلوریدا (ب) استراتوس (ج) دجامر (د) ساجر کاجو

۱۸- کدامیک از موارد زیر در مورد گونه پلوروتوس ارینجی صحیح نیست؟

الف) نحوه اتصال پایه به کلاهک بصورت یک طرفی است (ب) کلاهک قیفی شکل و کرم رنگ است

ج) بهترین مزه را دارد و بنام شاه صدف معروف است (د) از خاصیت انبارداری خوبی برخوردار است

۱۹- برای شناسایی قارچ سمی از خوراکی.....

الف) راه دقیق و مطمئن آزمایشگاه است (ب) قارچ خوراکی داری کیسه ولوا است

ج) در قارچهای سمی رنگ کلاهک قهوه ای است (د) همه موارد صحیح است

۲۰- چرا بایستی قبل از برداشت قارچ دمای سالن را کاهش دهیم؟

الف) جهت تولید بیشتر (ب) جلوگیری از حمله آفات و بیماریها (ج) کیفیت بهتر و انبارداری بیشتر (د) همه موارد