

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت  
دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه‌ای

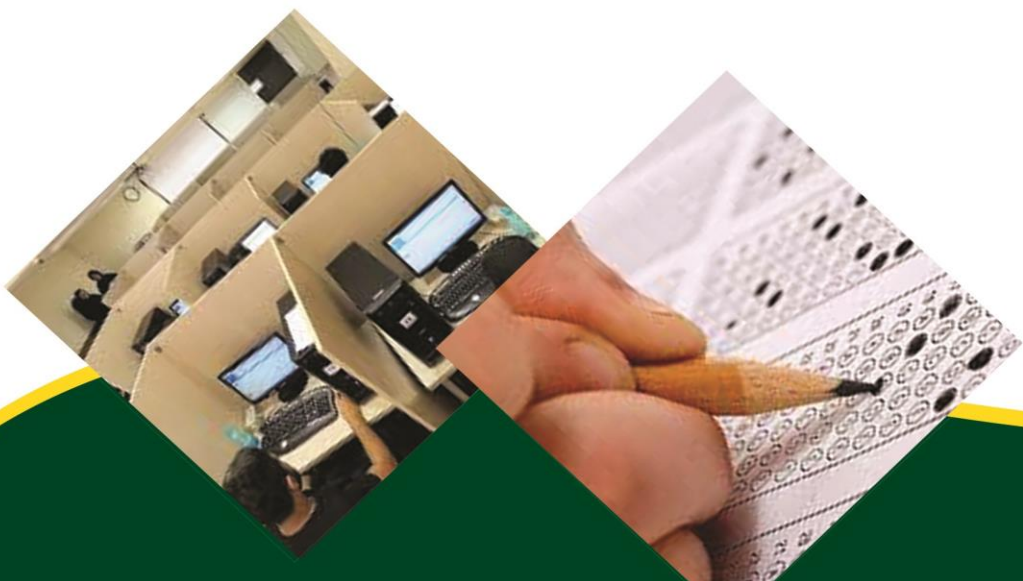
آزمون دانشی  
(آنلاین - کتبی کاغذی)

## کشاورزی

### گروه: گیاهان دارویی و داروهای گیاهی

نام استاندارد: کاربر اسانس های گیاهی

کد استاندارد: ۶۱۱۱۲۱۰۵۰۹۲۰۰۰۱



۱- مهم ترین گیاهان دارویی حاوی اسانس متعلق به کدام خانواده های گیاهی هستند؟

- الف- سداب، مورد، چتریان، اراکیده
- ب- مورد، چتریان، نعناع، کلم سانان
- ج- چتریان، کاسنی، سرو، غلات
- د- نعناع، سداب، مورد، چتریان

۲- اسانس ها بطور کلی بازمانده های ناشی از فرایندهای اصلی متابولیسم گیاهان به ویژه در شرایط ..... محسوب می شوند.

- الف- رشد و نمو
- ب- میوه دهی
- ج- تنش
- د- بذر دهی

۳- کدام یک از اسانس های زیر به وسیله روش آنزیمی تهیه می شوند؟

- الف- دارچین
- ب- کاج
- ج- میخک
- د- بادام تلخ

۴- اسانس ها عمدتاً از ترکیبات ..... تشکیل شده اند.

- الف- گلیکوزیدی
- ب- ترپنوئیدی
- ج- کربنی
- د- فنولی

۵- کدام گزینه از مشخصات اسانس ها نیست؟

- الف- معمولاً اسانس ها ترکیبات بی رنگی هستند.
- ب- اسانس ها در الکل کاملاً حل می شوند.
- ج- اسانس ها معمولاً سنگین تر از آب هستند.
- د- اسانس ها به میزان بسیار کمی در آب حل شده و بوی خود را به آن انتقال می دهند.

۶- مقدار مصرف اسانس ها توسط انسان بستگی به کدام موارد زیر دارد؟

- الف- غلظت و نوع اسانس
- ب- غلظت اسانس و شرایط اقلیمی منطقه
- ج- نوع اسانس، سن و وزن فرد مصرف کننده
- د- نوع و غلظت اسانس و رژیم غذایی فرد مصرف کننده

۷- گزینه صحیح کدام است؟

- الف- اسانس مرکبات از میوه آنها به دست می آید.
- ب- روش اسانس گیری از پوست مرکبات با فشار سرد است.
- ج- اسانس پوست مرکبات به درجه حرارت بالا حساس نیست.
- د- اسانس پوست مرکبات را می توان به وسیله تقطیر با بخار استخراج کرد.

۸- کدام یک از عوارض جانبی مصرف بیش از حد اسانس ها نیست؟

- الف- تهوع و استفراغ
- ب- مسمومیت تنفسی
- ج- هیجان و تشنج
- د- افزایش چربی خون

۹- محصول اولیه استخراج با حلال ..... نام دارد که در نهایت تبدیل به یک ماده غلیظ نیمه جامد به نام ..... می شود.

- الف- کانکریت - رزینوئید
- ب- رزینوئید - کانکریت
- ج- افسولوت - رزینوئید
- د- رزینوئید - افسولوت

۱۰- کدام گزینه صحیح نیست؟

- الف- اسانس گل سرخ از تقطیر با آب گل های تازه آن به دست می آید
- ب- اسانس گل سرخ از تقطیر با بخار گل های تازه آن به دست می آید.
- ج- قسمت اعظم اسانس گل سرخ از ژرانیول و سیترونلول است.
- د- گلاب غلیظ ۴۰ بار قوی تر از گلاب است.

۱۱- کدام دو ویژگی وسیله مناسبی برای تشخیص اسانس ها و جلوگیری از تقلبات هستند؟

- الف- چگالی و رنگ
- ب- ضریب شکست و چگالی
- ج- قدرت چرخش نوری و رنگ
- د- ضریب شکست و قدرت چرخش نوری

۱۲- روش تقطیر با آب در مورد کدام گیاهان به کار می رود؟

- الف- گیاهان حساس به حرارت
- ب- گیاهان مقاوم به حرارت
- ج- تمام گیاهان
- د- فقط گیاهان تیره نعناع

۱۳- اسانس کدام یک از گیاهان زیر به روش تقطیر با آب استخراج می شود؟

- الف- کاج
- ب- گل محمدی
- ج- گل یاس
- د- خردل

۱۴- از روش تقطیر در چه مواردی نمی توان استفاده کرد؟

- الف- در مورد گیاهان تازه
- ب- گیاهان حساس به حرارت
- ج- اسانس هایی که تجزیه می شوند.
- د- گیاهانی که در اثر جوشانیدن خراب نمی شوند.

۱۵- کدام یک از مزایای تقطیر دائمی نیست؟

- الف- نیروی کار کمتر
- ب- دستگاه دائما کار می کند.
- ج- ظرفیت بالای این روش
- د- روش مناسب برای استخراج اسانس گل، میوه و ریشه

۱۶- استخراج توسط آنزیم های هیدرولیز کننده جهت استحصال کدام اسانس ها کاربرد دارد؟

- الف- اسانس بادام شیرین و خردل
- ب- اسانس بادام تلخ و خردل
- ج- اسانس خردل و آنغوزه شیرین
- د- اسانس خردل و آنغوزه تلخ

۱۷- کدام یک از اسانس های زیر در اثر مالش میوه بر روی تیغه های تیز استخراج می شود؟

- الف- بادام تلخ
- ب- تربانتین
- ج- خردل سیاه
- د- برگاموت

۱۸- اصول روش استخراج به کمک گازها بر چه پایه ای است؟

- الف- تبخیر گاز کربن دی اکسید
- ب- تبخیر گاز کربن مونواکسید
- ج- میعان گاز کربن دی اکسید
- د- میعان گاز کربن مونواکسید

۱۹- کدام یک از اسانس های زیر از روش تقطیر با بخار آب به دست می آید؟

- الف- خردل سیاه

ب- انیس

ج- پرتقال

د- یاس

۲۰- اسانس گیاه *Lavandula officinalis* به چه روشی استخراج می شود؟

الف- تقطیر با بخار آب

ب- تقطیر با آب

ج- فشردن

د- تقطیر تجزیه ای

۲۱- کدام گزینه صحیح است؟

الف- در تقطیر نوبتی دستگاه دائما کار می کند.

ب- بازده روش تقطیر نوبتی بیشتر است.

ج- روش تقطیر دائمی نیروی کار کمتری را می طلبد.

د- تقطیر دائمی از ظرفیت کمتری برخوردار است.

۲۲- کدام گزینه کاملترین تعریف کاربر اسانس های گیاهی را ارائه کرده است؟

الف- کاربر اسانس های گیاهی شغلی است که تجزیه و تحلیل خواص و عملکرد اسانس های گیاهی را در بر دارد.

ب- کاربر اسانس های گیاهی تنها به تهیه و نگهداری اسانس ها و تجزیه و تحلیل رایحه ها می پردازد.

ج- کاربر اسانس های گیاهی وظایفی از قبیل تجزیه و تحلیل خواص و عملکرد اسانس های گیاهی، تهیه و نگهداری آنها و کاربرد اسانس های پرمصرف را در بر دارد

د- کاربر اسانس های گیاهی شغلی است که علاوه بر تجزیه و تحلیل خواص و عملکردهای اسانس های گیاهی، به تهیه آنها نیز می پردازد و می تواند در آینده در کارخانجات دارویی مشغول به کار شود

۲۳- کدام روش برای اسانس گیری گیاهان تازه بیشتر به کار می رود؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با بخار مستقیم

ج- تقطیر با آب و بخار

د- تقطیر نوبتی

۲۴- کدام گزینه جزو نام های دیگر اسانس ها نیست؟

الف- Rose oil

ب- Volatile oil

ج- Ethereal oil

د- Essential oil

۲۵- فناوری مربوط به تقطیر اسانس ها در مقیاس صنعتی، عموماً بر پایه ..... طراحی شده است.

الف- تقطیر با آب

- ب- تقطیر با بخار
- ج- تقطیر با آب و بخار
- د- تقطیر با یخ

۲۶- اسانس کدامیک از گیاهان زیر سنگین تر از آب می باشد؟

- الف- رزماری
- ب- گل محمدی
- ج- باریجه
- د- میخک

۲۷- روش فشار سرد برای استحصال اسانس کدام دسته از گیاهان کاربرد دارد و دلیل آن چیست؟

- الف- خانواده مرکبات، تحمل گرمای زیاد
- ب- خانواده مرکبان، تحمل گرمای زیاد
- ج- خانواده مرکبات، حساسیت به گرما
- د- خانواده مرکبان، حساسیت به گرما

۲۸- کدام گزینه صحیح نیست؟

- الف- اسانس لیمو و برگاموت در اثر فشار به دست می آیند.
- ب- اسانس مرکبات در اثر تقطیر تجزیه می شوند.
- ج- اسانس لیمو را می توان با تقطیر هم استخراج کرد و با کیفیت بالا استخراج صورت می گیرد.
- د- در اثر متلاشی کردن غده های اسانس دار، اسانس مرکبات خارج می شود.

۲۹- در چه زمانی باید از روش استخراج به کمک حلال می توان استفاده کرد؟

- الف- در گیاهان مقاوم به حرارت
- ب- در گیاهان تازه
- ج- در مرکبات
- د- وقتی که اسانس گیاه بسیار کم است.

۳۰- در استخراج به وسیله گازها از کدام گاز استفاده می شود؟

- الف- اکسیژن
- ب- دی اکسید کربن
- ج- متان
- د- اتر

۳۱- چرا در استخراج به کمک گاز از گاز دی اکسید کربن استفاده می شود؟

- الف- چون نمی تواند اسانس را در خود حل کند.
- ب- چون نقطه جوش گاز دی اکسید کربن حوالی نقطه بحرانی است.
- ج- دی اکسید کربن به حالت مایع اسانس را در خود حل می کند.

د- دی اکسیدکربن درحالت گازی اسانس را درخود حل می کند.

۳۲- روش استخراج پوست پرتقال به چه صورت است؟

الف- فشار سرد

ب- به وسیله حلال

ج- به کمک دی اکسید کربن

د- تقطیر

۳۳- اسانس زیره سیاه به چه روشی به دست می آید؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با بخار آب

ج- فشردن

د- استخراج به کمک حلال

۳۴- جمله ی زیر کدامیک از روش های تقطیر را توضیح می دهد؟

"در این سیستم، آب و اندام گیاهی مورد نظر مجاور هم ولی در عین حال به صورت جدا از یکدیگر قرار می گیرند، به طوریکه در قسمت تحتانی سیستم آب در حال بخار و در ناحیه فوقانی اندام گیاه آن بر روی صفحات متخلخل واقع می شوند."

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با بخار

ج- تقطیر با آب و بخار

د- تقطیر با آب ، تقطیر با بخار، تقطیر با آب و بخار

۳۵- روش تقطیر دائمی برای کدامیک از اندام های گیاهی زیر مناسب نیست؟

الف- گل ها

ب- میوه ها

ج- ریشه ها

د- گل ها میوه ها ریشه ها

۳۶- مکانیسم استخراج با روش ..... بر پایه تخریب سلول های ذخیره کننده اسانس است.

الف- آنزیم های هیدرولیز کننده

ب- دی اکسید کربن فوق بحرانی

ج- مافوق صوت

د- تقطیر تحت خلا

۳۷- برای استخراج اسانس لیمو از چه روشی استفاده می شود؟

الف- تقطیر با آب

ب- روش آنزیمی

ج- تقطیر با بخار

د- فشردن

۳۸- کانکریت چیست؟

- الف- اسانس های گلوکزیدی که به وسیله هیدرولیز آنزیمی به دست می آیند.
- ب- محلول معطر شامل واکس ها و مواد رنگین که به کمک حلال استخراج می شود.
- ج- کرک های غده ای که اسانس ها را تولید می کنند
- د- اسانس هایی که در اثر تقطیر به دست می آیند.

۳۹- گزینه صحیح کدام است؟

- الف- استخراج به کمک حلال در صنایع دارویی و غذایی به کار می رود.
- ب- درجه حرارت در تمام جریان تقطیر ثابت است.
- ج- با تقطیر محلول الکل در خلا اسانس بسیار خالص تهیه می شود.
- د- روش تقطیر به علت هزینه زیاد در عطرسازی استفاده نمی شود.

۴۰- مکانیسم کدام روش استخراج بر پایه تخریب سلول های ذخیره کننده اسانس است؟

الف- فشار سرد

ب- انرژی مافوق صوت

ج- دی اکسید کربن

د- به وسیله حلال

۴۱- از کدام قسمت گیاه به لیمو، اسانس گیری می شود؟

الف- سرشاخه

ب- برگ

ج- گل

د- سرشاخه گلدار

۴۲- اسانس جعفری از چه قسمتی از گیاه و چگونه استخراج می شود؟

الف- برگ- تقطیر با آب

ب- میوه- تقطیر با آب

ج- برگ- تقطیر با بخار آب

د- میوه- تقطیر با بخار آب

۴۳- بهترین محل برای نگهداری اسانس ها کدام است؟

الف- گرم و خشک

ب- دور از نور

ج- خنک و مرطوب

د- ظروف روشن



۴۴- شرایط نگهداری اسانس انیس به چه صورت است؟

الف- بطری از جنس PVC

ب- حرارت کمتر از ۲۵ درجه

ج- حرارت ۴۰ درجه

د- ظروف روشن

۴۵- برای خارج کردن آب از اسانس از کدام ترکیب شیمیایی زیر استفاده می گردد؟

الف- سولفات پتاسیم

ب- سولفات سدیم

ج- کربنات پتاسیم

د- کربنات سدیم

۴۶- در صنایع عطرسازی بیشترین روشی که برای استخراج اسانس ها به کار می رود چه روشی است؟

الف- روش آنزیمی

ب- روش فشردن

ج- تقطیر

د- استخراج به کمک حلال

۴۷- برای شربت های سرفه بیشتر از اسانس چه گیاهی استفاده می شود؟

الف- بابونه

ب- آویشن

ج- بومادران

د- دارچین

۴۸- این اسانس از تقطیر مغز ساقه این گیاه با آب به دست می آید، مزه تهوع آوری دارد و موجب ضدعفونی مجاری ادرار می شود؟

الف- دارچین

ب- صندل

ج- کاج

د- ابهل

۴۹- اسانس این گیاه بی رنگ یا زرد با بوی معطری و با طعم تلخ کافوری است که از میوه آن به وسیله تقطیر با بخار آب حاصل می شود؟

الف- بابونه

ب- خردل

ج- رازیانه

د- لیمو

۵۰- کدام اسانس ها از ترکیبات گوگرددار تشکیل شده اند؟

- الف - اسانس باریجه، رز و زیره سبز
- ب - اسانس مریم گلی، اسطوخودوس و نعناع
- ج - اسانس پیاز، سیر و خردل
- د - اسانس رزماری، گل محمدی و ترخون

۵۱- کدام یک از موارد زیر ۵۰ درصد اسانس رازیانه را تشکیل می دهد؟

- الف - آنتول
- ب - فنکون
- ج - استراگول
- د - اوژنول

۵۲- گلاب قوی (u.s.n.f) از چه گونه ای از رز تهیه می شود؟

- الف - Gallica
- ب - Damascena
- ج - Centifolia
- د - Gallica Damascena Centifolia

۵۳- بهترین روش برای استخراج مواد معطر گل ها برای تهیه عطر کدام است؟

- الف - انرژی مافوق صوت
- ب - گاز دی اکسید کربن
- ج - فشار سرد
- د - روغن های جاذب

۵۴- اسانس آویشن از کدام اندام آن به دست می آید؟

- الف - ساقه
- ب - گل
- ج - ریشه
- د - برگ و سرشاخه گلدار

۵۵- کدام یک از خواص اسانس رزماری نیست؟

- الف - افزایش گردش خون
- ب - افزایش رشد مو
- ج - رفع روماتیسم
- د - خواب آور

۵۶- کدام یک از مصارف اسانس آویشن نیست؟

- الف - ضدنفخ

ب- ضدسرفه

ج- ضداسپاسم

د- ضدچربی

۵۷- از کدام قسمت گیاه بومادران اسانس به دست می آید؟

الف- برگ

ب- سرشاخه

ج- سرشاخه گلدار

د- فقط گل

۵۸- از کدام یک از قسمت های گیاه گشنیز اسانس به دست می آید؟

الف- برگ

ب- بذر

ج- سرشاخه گلدار

د- فقط گل

۵۹- اسانس این گیاه از میوه های آن تهیه شده و به روش تقطیر با بخار آب استخراج می شود و مهم ترین ترکیب آن کارون است.

الف- رازیانه

ب- برگاموت

ج- زیره سیاه

د- صندل

۶۰- گزینه غلط کدام است؟

الف- اسانس لاواند از تقطیر گل های آن به دست می آید.

ب- بازده اسانس در اثر طولانی شدن فاصله بین برداشت و اسانس گیری کم نمی شود.

ج- اسانس که از کلیه قسمت های گیاه به دست می آید ارزش کمتری دارد.

د- اسانس لاواند به طور سنتتیک هم ساخته می شود.

۸۱- مهمترین اسانس آویشن چه نام دارد؟

الف- کامازولن

ب- تیمول

ج- آزولن

د- سینئول

۶۱- این اثرات مربوط به کدام اسانس است؟ (ضدعفونی کننده قوی، ضدسرفه و ضدنفخ)

الف- فنل

ب- سینام آلدهید

ج- اوژنول

د- تیمول

۶۲- کدام یک از اسانس های زیر در دامپزشکی برای رفع اسپاسم دام ها مورد استفاده قرار می گیرد؟

الف- زیره سیاه

ب- زنجبیل

ج- رازیانه

د- دارچین

۶۳- کدام یک از خصوصیات تیمول نیست؟

الف- کاهنده فشارخون

ب- ضد عفونی کننده

ج- دفع کرم

د- ضد رماتیسم

۶۴- اسانسی است بی رنگ و یا زرد کم رنگ که از تقطیر با بخار آب دانه آن به دست می آید و دارای آنتول است.

الف- رزماری

ب- بابونه

ج- انیس

د- جعفری

۶۵- اسانس ارس (جونپیر) از کدام قسمت گیاه به دست می آید؟

الف- برگ

ب- میوه، برگ، پوست تنه

ج- گل

د- دانه

۶۶- مهمترین ماده تشکیل شده اسانس اکالیپتوس چه نام دارد؟

الف- آنتول

ب- سینئول

ج- اوژنول

د- لینالول

۶۷- از کدام یک از گیاهان تیره غلات اسانس استخراج می شود؟

الف- علف پشمکی

ب- به لیمو

ج- علف لیمو

د- علف گندمی

۶۸- مصرف اسانس کدام یک از گیاهان زیر موجب گنگی و بی حسی و خستگی مفرط می شود؟

الف- زیره

ب- زنجبیل

ج- بابونه

د- گشنیز

۶۹- جهت معطر کردن فرآورده ها سعی می شود از کدام ترکیب استفاده نشود؟

الف- آلدئیدها

ب- کتون ها

ج- اترها

د- ترپن ها

۷۰- کدام گزینه نادرست است؟

الف- اسانس دارای بوی مشخص و ضریب شکست قوی

ب- اسانس حاوی اسید چرب اشباع است

ج- اسانس در الکل، اتر، نفت و اغلب حلال های آلی محلول هستند

د- اسانس در مکان های خنک و تاریک نگه داری میشود

۷۱- کدام یک از موارد زیر تفاوت اسانس از روغن های ثابت می باشد ؟

الف- روغن های فرار اثر لک به جا می گذارند

ب- روغن های ثابت قابل تبخیر هستند

ج- اسانس ها بوسیله قلیایی ها صابونی نمی گردد

د- اسانس ها بر خلاف روغن های ثابت به مرور زمان فاسد و ترش می گردد

۷۲- اجزاء اصلی اسانس های گیاهان دارویی چیست؟

الف- آلدئید

ب- استر

ج- فلاونوئید

د- ترپن ها

۷۳- وزن مخصوص اسانس ها از .... تا... متغیر است ولی بیشتر آنها کمتر از آب می باشند.

الف- ۰/۸ تا ۱/۱۷

ب- ۲ تا ۵/۱

ج- ۰/۷ تا ۲/۱

د- ۰/۲ تا ۳/۱

۷۴- کدام یک از روشهای زیر تست کنترل کیفیت اسانس ها نمی باشد ؟

الف- کاروماتوگرافی با گاز (GC)

ب- ضریب شکست

ج- چرخش نوری

د- پرتو نگاری

۷۵- استاندارد نمودن داروهای گیاهی به چه معناست؟

الف- تشخیص و شناسایی دقیق گیاه و اجزاء و مواد مؤثره گیاهان دارویی

ب- تمام بسته های حاوی مواد مؤثره مشابه، غلظت مساوی از مواد مؤثره آن گیاه را داشته باشد

ج- بررسی اثر داروهای گیاهی بر روی سلولهای جدا شده از بافت و سلولهای موجود در داخل بافت

د- تمام بسته ها عاری از آلودگی باشد

۷۶- بزرگترین تولید کننده اسانس کدام کشورها می باشد؟

الف- امریکا-چین-برزیل

ب- امریکا-ایران-چین

ج- برزیل- امریکا-ایتالیا

د- ایتالیا - آلمان - ایران

۷۷- کدام یک از جملات زیر درست است؟

الف- ماده حامل حلال اسانس است

ب- نورماورای بنفش موجب خرابی اسانس نمی شود

ج- اسانس ها به طور کلی با آب قابل اختلاط هستند

د- اسانس ها روی نور پلاریزه نمی شوند

۷۸- کدام عبارت در رابطه با دی ترین ها غلط است؟

الف- ترکیب هایی که از ۴ واحد ایزوپنتن ساخته شده اند

ب- کلروفیل A و الکل فیتول از این دسته اند

ج- ایزومره شدن این ترکیب ها بسیار بالاست

د- دارای نقطه جوش پایینی هستند

۷۹- کدام یک از خواص اصلی فنول ها می باشد؟

الف- کاهش اشتها

ب- ضد درد

ج- ضد التهاب

د- ضد عفونی کننده

۸۰- محل تشکیل و جایگزینی روغن های فرار در چتریان در کدام قسمت گیاه وجود دارد؟

الف- لوله های روغنی

ب- تارهای کشنده

ج- سلول های پارانشیم

د- مجرای لیزوژن

۸۱- محل تشکیل و جایگزینی روغن های فرار در مرکبات در کدام قسمت گیاه وجود دارد؟

الف- لوله های روغنی

ب- کیسه های ترشحي

ج- سلول های اپیدرم

د- کرک های ترشحي

۸۲- کدام گزینه از خصوصیات فیزیکی اسانس ها نمی باشد؟

الف- اسانس ها در صورت تازه بودن بدون رنگ می باشد

ب- وزن مخصوص اسانس از ۰/۸ تا ۱/۱۷ متغیر است ولی بیشتر آنها کمتر از آب می باشد

ج- قابل حل در الکل و آب هستند ولی در استون و متانول حل نمی شود.

د- اثر لک به جا نمی گذارد

۸۳- وزن مخصوص اسانس ها در اکثر موارد از آب..... میباشد.

الف- بیشتر

ب- کمتر

ج- یکسان

د- بستگی به اندام برداشت شده دارد

۸۴- برداشت اندام گیاهی برای گرفتن ماده ی موثره ی آن به چه عواملی بستگی دارد؟

الف- میزان آکالوئید گیاه

ب- نوع اندام ، ظرافت و اندازه ی گیاه

ج- جنس و گونه ی گیاه

د- به میزان اسانس گیاه

۸۵- از مهمترین عوامل محیطی تاثیرگذار بر میزان متابولیت های ثانویه ی گیاهان دارویی کدام گزینه است؟

الف- نور-ارتفاع-محل رشد-درجه حرارت

ب- نور-شیب منطقه-رطوبت

ج- درجه حرارت-رطوبت

د- شیب منطقه- دما

۸۶- کدام یک از فرآورده های حاصل از گیاهان دارویی به شکل دماغی و به شکل بخور و استنشاق مصرف می شوند؟

الف- روغنها و شربت ها

ب- مواد پودر شده و اسانس ها

ج- اسانسها و تنتورها

د- دم کرده و مواد پودر شده

۸۷- کدام یک از عوامل محیطی بر تولید اسانس در گیاهان نمی باشد؟

الف- خاک

ب- موقعیت جغرافیایی

ج- ژنتیک

د- رطوبت

۸۸- کدام گیاه زیر باید پس از شکفتن کامل گل و در شرایط خاص محصول برداری شود؟

الف- افسنطین

ب- زالزالک

ج- بنفشه ی سه رنگ

د- نعنا

۸۹- درخت کافور هر قدر سن .....داشته باشد میزان اسانس بیشتری دارد.

الف- سن نمی تواند تاثیر گذار باشد

ب- بستگی به زمان برداشت دارد

ج- کمتر

د- بیشتر

۹۰- استرها از چه ترکیباتی تشکیل شده اند؟

الف- قند+الکل

ب- اسید آلی + قند

ج- چربی + الکل

د- اسیدآلی+ الکل

۹۱- نقش مبرد در دستگاه اسانس گیری چیست؟

الف- برای حمل مواد گیاهی

ب- بارگیری مواد

ج- مایع کردن تمام بخار آب

د- تخلیه مواد گیاهی

۹۲- سرعت تقطیر در کدام یک از روشهای زیر بیشتر است؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با بخار آب

ج- تقطیر با آب و بخار آب

د- تقطیر با آب و تقطیر با بخار آب

۹۳- هدف از تقطیر مجدد چیست؟

الف- لزوما سبب بهتر شدن کیفیت اسانس



ب- سبب کاهش نسبت اسانس در تقطیر خواهد شد

ج- جداسازی ترکیب های فرار از غیرفرار

د- افزایش کیفیت ترکیبات ثابت

۹۴- کدامیک از مشخصه های تقطیر با آب و بخار آب نیست؟

الف- بخاراشباع و مرطوب

ب- فشار بخار کم

ج- بخار فوق العاده گرم است

د- گیاه با آب جوش تماس ندارد

۹۵- در کدام روش تقطیر سرعت هیدرولیز استرها بالاست؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با آب و بخار آب

ج- تقطیر با بخار آب

د- حلال

۹۶- مرسوم ترین روش استحصال اسانس در کشور کدام است؟

الف- تقطیر با آب

ب- استخراج توسط گاز

ج- تقطیر با بخار

د- استخراج توسط حلال

۹۷- در استخراج اسانس ها توسط گاز از کدام گاز استفاده می شود؟

الف-  $CO_2$

ب-  $O_2$

ج-  $N_2$

د-  $O_3$

۹۸- دستگاه کلونجر برای استخراج اسانس به روش ..... مناسب است؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با آب و بخار آب

ج- تقطیر با بخار آب

د- حلال

۹۹- استری شدن در کدام یک از روش های تقطیر کمتر اتفاق می افتد؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با آب و بخار

ج- تقطیر با بخار آب

د- عرق گیری

۱۰۰- ساده ترین و پر استفاده ترین روش برای استخراج اسانس ها کدام است؟

الف- تقطیر با آب

ب- تقطیر با بخار

ج- تقطیر با آب و بخار

د- استخراج با حلال

۱۰۱- کدام یک از قطعات دستگاه اسانس گیری کار سرد کردن بخارات اسانس را انجام میدهد؟

الف- بالن

ب- کلونجر

ج- مبرد

د- لوله مدرج

۱۰۲- مهم ترین قسمت های تشکیل دهنده ی دستگاه تقطیر نوبتی به ترتیب کدام است؟

الف- دستگاه مولد بخار- سرد کن - دیگ بخار- قسمت جمع آوری اسانس

ب- دستگاه مولد بخار- دیگ بخار- سرد کن - قسمت جمع آوری اسانس

ج- پایه ی تقطیر- دیگ بخار- سرد کن- قست جمع آوری اسانس

د- سرد کن - دیگ بخار- اسانس گیر

۱۰۳- روش تجربی برای تشخیص پایان مرحله تقطیر کدام است ؟

الف- در لوله های سرد کن اثری از قطره های اسانس مشاهده نشود

ب- قطره های کمی از اسانس در لوله ها وجود داشته باشد

ج- قطره های اسانس با سرعت کمی در لوله های سرد کن حرکت نماید

د- دستگاه را خاموش میکنیم و نمونه های گیاهی را بو میکنیم

۱۰۴- میزان چربی در روش استخراج با چربی سرد به چه مقداری می باشد؟

الف- یک قسمت پیه و دو قسمت چربی خوک

ب- دو قسمت پیه و یک قسمت چربی خوک

ج- دو قسمت پیه و دو قسمت چربی خوک

د- یک قسمت پیه و یه قسمت چربی خوک

۱۰۵- کدام گزینه در مورد حلال صحیح می باشد؟

الف- حلال باید آب را در خود حل کند

ب- نقطه جوش حلال باید بالا باشد

ج- حلال باید از نظر شیمیای خنثی باشد

د- حلال بهتر است نقطه جوش واحد نداشته باشد

۱۰۶- اسانس گشنیز بیشتر از چه روشی استحصال می شود؟

الف- تقطیر با آب

ب- استخراج با چربی سرد، به علت فراریت اسانس

ج- از روش سوکسله و یا حلال

د- تقطیر با آب و بخار آب

۱۰۷- به عصاره غیر آبی که از مواد خام گیاهی تازه توسط استخراج با یک حلال غیر آبی بدست می آیند چه می

گویند؟

الف- کومارین

ب- کانکریت

ج- فتودرماتیتس

د- اسانس

۱۰۸- زاج سفید به چه منظور به چربی اضافه می شود؟

الف- از بین برنده بوی نامطبوع

ب- برای سفید و نرم شدن چربی

ج- برای سفت شدن چربی

د- سبب می شود ناخالصی ها در طی حرارت در چربی جمع شوند و امکان خارج کردن وجود دارد

۱۰۹- فرآیند استخراج با چربی داغ را چه می نامند؟

الف- اینفلوریج

ب- ماسریشن

ج- اکستریت

د- کانکریت

۱۱۰- فرآیند استخراج با چربی سرد را چه می نامند؟

الف- اینفلوریج

ب- ماسریشن

ج- اکستریت

د- کانکریت

۱۱۱- مناسب ترین حلال برای استخراج با حلال آلی کدام است؟

الف- پترولیوم اتر

ب- بنزن

ج- الکل

د- هگزان

۱۱۲- کدام یک از حلال ها نمی تواند برای استخراج گل های تازه به کار رود؟

- الف- بنزن
- ب- پترولیوم اتر
- ج- الکل
- د- دی اتیل اتر

۱۱۳- اسانس حاصل از استخراج الکل چه ویژگی هایی دارد؟

- الف- شفاف و کم رنگ
- ب- در الکل رقیق قابل حل
- ج- رنگ تیره تر و کدر و در الکل رقیق قابل حل
- د- رنگ تیره تر و کدر و در الکل ۹۵٪ قابل حل هستند

۱۱۴- برای استخراج مواد موثره از گیاهان دارویی اولین گام انتخاب بهترین ..... است که بتواند استخراج مواد مختلف را انجام دهد.

- الف- حلال
- ب- نوع ماده موثره
- ج- اندام گیاهی
- د- محلول

۱۱۵- در تهیه عصاره پلی فنلیک گشنیز در روش اول و دوم به ترتیب از چه مقدار الکل استفاده می شود؟

- الف- در روش اول از الکل ۵۰٪ و در روش دوم از الکل ۹۰٪
- ب- در روش اول از الکل ۷۰٪ و در روش دوم از الکل ۳۰٪
- ج- در روش اول از الکل ۹۰٪ و در روش دوم از الکل ۵۰٪
- د- در هر دو روش از الکل ۵۰٪

۱۱۶- مناسب ترین روش استخراج اسانس از پوست مرکبات کدام است؟

- الف- استخراج به وسیله حلال
- ب- استخراج به وسیله روغن های جاذب
- ج- استخراج به وسیله گاز دی اکسید کربن
- د- استخراج از طریق پرس

۱۱۷- در مورد گل یاس کیفیت محصول بدست آمده با روش ..... بسیار عالی تر از روش های دیگر است؟

- الف- Enfleurage
- ب- Extraction
- ج- Maceration
- د- Water distillation

۱۱۸- کدام یک از مزایای روش تقطیر با آب است ؟

الف- عملکرد بالای اسانس

ب- ساده تر و ارزان تر

ج- کیفیت بالای اسانس

د- فرآیند سریع

۱۱۹- کدام یک از روش های استخراج اسانس پر هزینه است ؟

الف- تقطیر

ب- پرس یا فشردن

ج- حلال

د- چربی

۱۲۰- کدام یک از گیاهان زیر بهتر است به روش حلال مورد استخراج قرار گیرد ؟

الف- نعنا

ب- آویشن

ج- لاوان

د- گل محمدی

۱۲۱- در مسمومیت حاد معده با اسانس باید از چه مسهل نمکی استفاده نمود؟

الف- سولفات سدیم

ب- نیترات سدیم

ج- نیترات کلسیم

د- سولفات منیزیم

۱۲۲- رطوبت زایی از اسانس ها به چه صورت انجام نمی گیرد؟

الف- سیلیکاژل

ب- سولفات سدیم

ج- سانتریفوژ با دور بالا

د- اولتراسوند

۱۲۳- میزان آرسنیک در گیاهان دارویی نشان دهنده چه عاملی در گیاه می باشد؟

الف- ضد عفونی کننده

ب- مواد رادیواکتیو

ج- داروهای سنتتیک

د- فلزات سنگین

۱۲۴- مقدار متیل بروماید در گیاه وجود چه عاملی را نشان می دهد؟

الف- سموم میکروبی

- ب- بار میکروبی
- ج- مواد رادیواکتیویته
- د- ضد عفونی کننده ها

۱۲۵- کدام عبارت در رابطه با اهمیت ظروف شیشه ایی در صنایع غذایی و دارویی صحیح نیست ؟

- الف- شیشه قابل نفوذ و دارای خلل و فرج است.
- ب- شیشه از نظر شیمیایی خنثی است
- ج- مواد غذایی و دارویی بسته بندی شده در شیشه طول عمر بیشتری دارد
- د- شیشه فاقد بو است

۱۲۶- برای تعیین مواد موثره گیاهان دارویی به روش علمی از کدام دستگاه استفاده می شود ؟

- الف- غلظت سنج
- ب- ماوراء بنفش
- ج- کروماتوگرافی
- د- ترازوی دیجیتالی

۱۲۷- مناسب ترین مکان برای نگهداری اسانس کدامیک از ظروف زیر است ؟

- شیشه ای
- الف- فلزی
- ب- پلاستیکی
- ج- گلی
- د- شیشه ای

۱۲۸- کدامیک از روش های فراوری رایج تر می باشد؟

- الف- خشک کردن
- ب- منجمد کردن
- ج- تخمیر
- د- استحصال عرقیات و اسانس

۱۲۹- مناسب ترین سطح رطوبت در انبارداری گیاهان ادویه ای چقدر است ؟

- الف- ۲۰ درصد
- ب- کمتر از ۱۰ درصد
- ج- حدود ۳۰ درصد
- د- بیشتر از ۵۰ درصد

۱۳۰- کدام یک از گیاهان زیر براساس رنگ درجه بندی می شود ؟

- الف- پوست دارچین
- ب- زنجبیل

ج- میخک

د- وانیل

۱۳۱- کدام گزینه را برای بخور و ضد عفونی کننده مناسب تشخیص می دهید؟

الف- مورد+ دم اسب + ختمی سفید + قدومه

ب- پونه + بومادران + عناب + سماق

ج- سنا + زیره سبز+ دارچین+ سیر

د- اکالیپتوس + رزماری + نعناع + بابونه

۱۳۲- اسانس کدام گیاه در پزشکی سبب بیحسی موضعی (تسکین درد دندان) می شود؟

الف- خردل

ب- میخک

ج- رازیانه

د- زنجبیل

۱۳۳- ترکیب اکالیپتوس+رزماری+نعناع+بابونه چه کاربردی دارد؟

الف- روشن کننده پوست

ب- ضد حساسیت

ج- ضد احتقان بینی

د- ضد لک

۱۳۴- از افزودن آب سرد به گیاه دارویی و گذاشتن این مخلوط برای مدت ۸-۶ ساعت در دمای اتاق چه فرآورده ای تهیه می شود؟

الف- خیسانده

ب- افشیره یا شیر

ج- شربت

د- جوشانده

۱۳۵- مصرف زیاد کدام گیاه موجب شروع سردردهای میگرنی می شود؟

الف- اسطوخودوس

ب- زعفران

ج- رزماری

د- سنبل الطیب

۱۳۶- کدام یک از ترکیبات اسانس زیر ایجاد خنکی می کند؟

الف- لیمونن

ب- لینالول

ج- منتول

د- تیمول

۱۳۷- کدام یک از ترکیبات زیر آرامبخش است؟

الف- لینالول

ب- تیمول

ج- سیترانلول

د- کارواکرول

۱۳۸- کدام یک از این روشها روش تکنیک آروماتراپی است؟

الف- پماد

ب- شربت

ج- کرم

د- استحمام

۱۳۹- در علم آروماتراپی از اسانس کدام گیاه دارویی استفاده می شود؟

الف- سنبل الطیب

ب- تاتوره

ج- آویشن

د- گزنه

۱۴۰- کدام یک از خصوصیات تیمول است؟

الف- توقف خونریزی

ب- آرام بخش

ج- نابود کننده کرمها

د- شل کننده عضلات

۱۴۱- کدام یک از مضرات ژرانیول است؟

الف- بیهوش کننده

ب- گرفتگی عضلات و زیان رساندن به جنین

ج- ایجاد مشکلات پوستی

د- ایجاد تشنج

۱۴۲- دمای جوش منتول چقدر است؟

الف- ۲۱۶ درجه سانتی گراد

ب- ۱۱۶ درجه

ج- ۳۱۶ درجه

د- ۴۳ درجه



۱۴۳- اشکال اساسی استخراج اسانس گشنیز از روش تقطیر با آب کدام است؟

الف- حلالیت اسانس گشنیز در آب زیاد است

ب- فراریت اسانس

ج- تجزیه شدن اسانس

د- عدم حلالیت اسانس در آب

۱۴۴- خاصیت نرول کدام است؟

الف- باکتری کش

ب- بازدارنده سرطان

ج- ضد آلرژی

د- توقف خونریزی

۱۴۵- اسانس کدام یک از گیاهان زیر دارای ترکیبات پلی فنلیک می باشد؟

الف- فراسیون

ب- نعنا

ج- لاوان

د- گشنیز

۱۴۶- کدام قسمت میوه پرتقال بعنوان ماده دارویی مورد استفاده قرار می گیرد؟

برگ

الف- گل

ب- ریشه

ج- گل، میوه ، پوست میوه

د- برگ

۱۴۷- ترکیبات داخل اسانس خردل کدام است؟

الف- آنترانیلات

ب- ایندول

ج- آلایل ایزوتیوسیانات

د- آلایل دی سولفید

۱۴۸- کدام ترکیب غالب در اکالیپتوس وجود دارد؟

الف- اوژنول

ب- منتول

ج- ۱،۸ سینئول

د- لینالول

۱۴۹- مهم ترین ترکیب اسانس بومادران کدام است ؟

الف- بتا- پینن

ب- آلفا- پینن

ج- پروکامازولن

د- سینئول

۱۵۰- اسانس در گل سرخ در چه اندامی وجود دارد ؟

الف- گلبرگ

ب- ریشه

ج- برگ

د- پرچم

۱۵۱- کدام گزینه در مورد زیره سیاه صحیح نیست ؟

الف- درمان اختلالات گوارشی

ب- یکی از داروهای ضد چاقی

ج- ماده موثر آن سیلی مارین می باشد

د- مواد موثره زیره سیاه از زیره سبز غنی تر است

۱۵۲- وجود هوای ابری و سایه در زمان گلدهی بابونه سبب خواهد شد .....:

الف- میزان کامازولن در ماده موثره افزایش یابد

ب- میزان کامازولن در ماده موثره کاهش یابد

ج- میزان کامازولن در ماده موثره ثابت بماند

د- میزان کامازولن ابتدا افزایش و سپس کاهش می یابد.

۱۵۳- بهترین زمان برداشت نعنا برای تولید ترکیب منتول کدام است ؟

الف- پس از رسیدن بذر

ب- هنگام به بذر رفتن

ج- قبل از گلدهی

د- زمان گلدهی

۱۵۴- آویشن گیاهی است :

الف- رطوبت دوست و حساس به شرایط غرقابی

ب- خشکی دوست و مقاوم به شرایط غرقابی

ج- رطوبت دوست و مقاوم به شرایط غرقابی

د- خشکی دوست و حساس به شرایط غرقابی

۱۵۵- مهمترین ماده در اسانس نعنا فلفلی کدام است ؟

الف- منتول

ب- منتون

ج- منتون استات

د- استات

۱۵۶-مهمترین ماده در اسانس اسطوخودوس کدام است ؟

الف- سیترانلول

ب- تیمول

ج- لینالول استات

د- منتول

۱۵۷-مهمترین ماده در اسانس آویشن کدام است ؟

الف- سیترانلول

ب- تیمول

ج- لینالول استات

د- منتول

۱۵۸-مهمترین ماده در اسانس مورد کدام است ؟

الف- منتول

ب- میرتول

ج- کامفن

د- لینالول

۱۵۹-مقدار منتول در کدام قسمت نعنا بیشتر است ؟

الف- گل

ب- برگهای جوان

ج- ساقه

د- ریشه

۱۶۰-زیره سیاه ایرانی با کدام یک از گیاهان زیر هم خانواده است؟

الف- نعناع

ب- پامچال

ج- آویشن

د- رازیانه

۱۶۱-کدامیک از گزینه های زیر نام علمی آویشن برگ پهن است؟

الف- *Zataria multiflora*

ب- *Ziziphora sp*

ج- *Thymus vulgarise*

د- Menthe spicata

۱۶۲- آنگوزه از کدام خانواده است و بوی آن از کدام ترکیب می باشد؟

الف- چتریان-بوتیل پروپنیل دی سولفید

ب- چتریان-ایندول

ج- آستراسه-متیل آنترانیلات

د- آستراسه - دی آلیل سولفید

۱۶۳- در نعنای وقتی هوا گرم و بعد سرد می شود در صد کدام ترکیب به ترتیب زیاد می شود؟

الف- منتون-منتول

ب- منتول-منتول

ج- منتول -منتون

د- تیمول - منتول

۱۶۴- زمان جمع آوری غده و پیازها ..... می باشد.

الف- بعد از گل دادن گیاه

ب- بعد از خاتمه گل دادن و ظاهر شدن میوه

ج- در زمستان

د- در بهار و اوایل گلدهی

۱۶۵- کدامیک از گیاهان زیر به صورت غنچه برداشت می شود؟

الف- گل سرخ

ب- افسنطین

ج- انواع تمشک

د- همیشه بهار

۱۶۶- کدام گزینه در مورد خشک کردن گیاهان حاوی اسانس صحیح است؟

الف- باید بلافاصله پس از برداشت خشک شوند تا اسانس آن ها کاهش نیابد

ب- نباید بلافاصله پس از برداشت خشک شوند زیرا باعث کاهش اسانس آن ها می شود

ج- زمان و شیوه خشک کردن تاثیری در میزان اسانس ندارد

د- باید مدت زمان زیاد و در دمای بالا در خشک کن قرار گیرند

۱۶۷- زمان مناسب برای جمع آوری گل بهار نارنج چه موقع است ؟

الف- پس از شکفتن کامل گل

ب- در مرحله غنچه دهی

ج- در حالت نیمه باز غنچه

د- در شرف شکفتن کامل گل

۱۶۸- اسانس ها در کدامیک از حلال های زیر قابلیت حل شدن را ندارد ؟

الف- نفت

ب- الکل

ج- اتر

د- آب

۱۶۹- استخراج اسانس با حلال های غیر فرار توسط حرارت برای کدام گیاه مناسب است ؟

الف- بنفشه

ب- نعنا

ج- شوید

د- بومادران

۱۷۰- کدامیک از روشهای استخراج ماده موثره برای اندام هایی نظیر ریشه و ریزوم پوست کاربرد دارد ؟

الف- هضمی

ب- پرکولاسیون

ج- خیساندن

د- جوشاندن

۱۷۱- کدام گزینه مهمترین ماده موثره بابونه است ؟

الف- هیپرین (فلاونوئید)

ب- آزولن و کامازولن (اسانس)

ج- سینئول (اسانس)

د- اوتین (فلاونوئید)

۱۷۲- خاصیت اصلی اسانس اسطوخودوس کدام است؟

الف- افزایش فشارخون

ب- بندآورنده خون

ج- افزایش تپش قلب

د- کاهش چربی خون

۱۷۳- ترکیبات اسانس بادرنجبویه به ترکیبات اسانس کدامیک از گیاهان زیر شباهت دارد؟

الف- گل محمدی

ب- میخک

ج- به لیمو

د- مریم گلی

۱۷۴- کدامیک از گیاهان زیر حاوی ترکیب غالب اکالیپتول می باشد ؟

الف- گزنه

ب- اکالیپتوس

ج- همیشه بهار

د- افتابگردان

۱۷۵- اسانس بهارنارنج مشابه کدام یک از اسانس های گیاهان زیر است ؟

الف- خردل

ب- آنغوزه

ج- میخک

د- یاس

۱۷۶- ترکیب غالب اسانس یاس کدامیک از موارد زیر است ؟

الف- اوژنول

ب- آلایل ایزوتیوسیانات

ج- دی آلایل سولفید

د- متیل آنترانیلات

۱۷۷- اسانس کدامیک از گیاهان زیر حاوی ترکیبات نیتروژن دار می باشد ؟

الف- بهارنارنج

ب- سیر

ج- آنغوزه

د- مریم گلی

۱۷۸- اسانس کدامیک از گیاهان زیر حاوی ترکیبات گوگرد دار می باشد ؟

الف- بهارنارنج

ب- یاس

ج- گل محمدی

د- آنغوزه

۱۷۹- اسانس کدامیک از گیاهان زیر حاوی ترکیبات گوگرد دار می باشد ؟

الف- یاس

ب- بنفشه

ج- سیر

د- مورد

۱۸۰- اسانس مورد مشابه کدامیک از گیاهان زیر است ؟

الف- میخک

ب- اکالیپتوس

ج- گل محمدی

د- گل راعی

۱۸۱- ترکیبات اسانس کدامیک از خانواده های گیاهی بیشترین خاصیت ضدعفونی کننده دارد؟

الف- نعناعیان

ب- کاسنی

ج- چتریان

د- بقولات

۱۸۲- ترکیبات اسانس کدامیک از خانواده های گیاهی بیشترین خاصیت ضد نفخ را دارد؟

الف- نعناعیان

ب- کاسنی

ج- چتریان

د- کلم سانان

۱۸۳- ترکیبات اسانس کدامیک از خانواده های گیاهی بیشترین خاصیت صفرا بری دارد؟

الف- نعناعیان

ب- کاسنی

ج- چتریان

د- شاهدانه

۱۸۴- کدام گیاهان دارای توژون هستند؟

الف- گاو زبان

ب- مریم نخودی

ج- مریم گلی

د- زوفا

۱۸۵-- اسانس های تربینولن و سینئول در کدام گیاه هستند؟

الف- سیاه دانه

ب- نعناع

ج- خارشتر

د- مورد

۱۸۶- کدام گیاه فاقد توژون است؟

الف- غافث

ب- افسنطین

ج- مریم گلی

د- بومادران

۱۸۷- مهم ترین اسانس میخک و خاصیت آن چیست؟

- الف- منتول
- ب- اوژنول
- ج- میرتول
- د- تیمول

۱۸۸- خاصیت ترکیب اسانس اوژنول کدام است ؟

- الف- ضد عفونی کننده
- ب- ضد تهوع
- ج- ضد نفخ
- د- ضد التهاب

۱۸۹- اثر خنک کنندگی موجود در کدام گیاه، به دلیل وجود ماده منتول می باشد که بر روی گیرنده های سرما در دهان تأثیر می گذارند؟

- الف- Mentha X Piperita
- ب- Ziziphus Jujuba
- ج- Curcuma Longo
- د- Papaver Somniferum

۱۹۰- توانایی آنتول (ماده مؤثره آنیسون) جهت تحریک حرکت مژک های اپی تیلوم ریوی سبب چه اثری از این گیاه دارویی می شود؟

- الف- ضد نفخی
- ب- میکروب کشی
- ج- ضد تشنجی
- د- خلط آوری

۱۹۱- کدام یک از گیاهان زیر دارای اثر درمانی ضد دیابتی و کاهش دهنده کلسترول و چربی ضد التهابی است؟

- الف- شنبلیله
- ب- شیرین بیان
- ج- سنا
- د- شیرساز

۱۹۲- خاصیت رفع یبوست و اسهال و کاهش دهنده اشتها مربوط به کدام دشته از مواد موثره می باشد ؟

- الف- آلکالوئید ها
- ب- تانن ها
- ج- اسانس ها
- د- موسیلاژ ها



۱۹۳- کدام یک از گیاهان زیر موجب تقویت رشد مو و تبدیل شدن موهای کرکی به موی ضخیم می شود؟

الف- آویشن باغی

ب- اسطوخودوس لاواند

ج- رزماری

د- بادرنجبویه

۱۹۴- کدامیک از مواد موثره زیر در آویشن باغی وجود دارد؟

الف- تیمول

ب- لینالول

ج- کارون

د- ژرانیول

۱۹۵- کدام گزینه در مورد اسطوخودوس نادرست است؟

الف- اسانس درون حفره هایی است که بر روی برگ قرار دارد

ب- اسانس برگ در مقایسه با اسانس گل از کیفیت بهتری برخوردار است

ج- عملکرد اسانس بین ۰/۵ تا ۱/۵٪ قابل تغییر است

د- روغن گل اسطوخودوس قرمز کننده پوست است

۱۹۶- کدامیک سبب افزایش اسانس در اسطوخودوس نمی شود؟

الف- نیترات آمونیوم

ب- طول روز کمتر از ۱۲ ساعت

ج- طول روز کوتاه

د- آبیاری زیاد

۱۹۷- کدام ماده در زنجبیل مانع حالت تهوع می شود؟

الف- جینجرول

ب- کورکومین

ج- الکل

د- سافرول

۱۹۸- بالاترین میزان اسانس در پرتقال در کدام قسمت گیاه می باشد؟

الف- ریشه

ب- برگ

ج- گل

د- بذر

۱۹۹- افزایش اسانس در گل محمدی در چه شرایط آب و هوایی بیشتر است؟

الف- کاهش ارتفاع

ب- افزایش دما

ج- کاهش ارتفاع و کاهش دما

د- افزایش ارتفاع و کاهش دما

۲۰۰- به طور میانگین از هر تن گل محمدی چه مقدار اسانس بدست می آید؟

الف- ۱۰ تا ۳۰ گرم

ب- ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم

ج- ۲۵۰ تا ۵۰۰ گرم

د- ۵۰۰ تا ۷۰۰ گرم

۲۰۱- به طور میانگین یک درختچه گل محمدی چه مقدار گل تولید می کند؟

الف- ۱ کیلو گرم

ب- ۲ کیلوگرم

ج- ۵ کیلوگرم

د- ۴ کیلوگرم

۲۰۲- گلاب سنگین (درجه یک) در ۱۰۰ میلی لیتر گلاب آن چه مقدار اسانس وجود دارد؟

الف- ۳۵ میلی گرم

ب- ۱۵ میلی گرم

ج- ۲۵ میلی گرم

د- ۱۰ میلی گرم

۲۰۳- مهمترین مواد مؤثره رزماری کدام است؟

الف- ماروبنول، پریگربینول و والگارول

ب- لاکتاپریکریلین و لاکتوسین

ج- سینئول، پنین و کامفور

د- کارواکرول و سین

۲۰۴- گروه درمانی کدامیک از گیاهان زیر خلط آوری می باشد؟

الف- قاصدک

ب- همیشه بهار

ج- زنجبیل شامی

د- افسنتين

۲۰۵- گلاب سبک (درجه دو) در ۱۰۰ میلی لیتر گلاب آن چه مقدار اسانس وجود دارد؟

الف- ۳۵ میلی گرم

ب- ۲۰ میلی گرم

ج- ۲۵ میلی گرم

د- ۱۲ میلی گرم

۲۰۶- کدام گزینه در مورد همیشه بهار کوهی صحیح می باشد؟

الف- گیاهی یک ساله با گل‌های سفید

ب- گیاهی چند ساله به گل‌های زرد رنگ

ج- گیاهی چند ساله با گل‌های سفید

د- گیاهی یک ساله با گل‌های زرد رنگ

۲۰۷- علت توجه به کلیوره در چند سال اخیر چیست؟

الف- اثر ضد توموری

ب- درمان هیپاتیت

ج- ضد ایدز

د- تقویت اعصاب

۲۰۸- اندام دارویی رزماری و آویشن باغی چیست؟

الف- برگ، سرشاخه گلدار

ب- سرشاخه گلدار، برگ

ج- برگ، برگ

د- برگ، میوه

۲۰۹- نام علمی گشنیز کدام است؟

الف- *Anthemum graveolens*

ب- *Mentha piperita*

ج- *Coriandrum sativum*

د- *Boswellia Papyrifera*

۲۱۰- کدام ترکیب غالب اسانس در بهار نارنج وجود دارد؟

الف- میرتول

ب- سیترانلول

ج- ژرانیول

د- نرول

۲۱۱- اسانس گشنیز چه نام دارد؟

الف- *Coriandrol*

ب- *Carvone*

ج- *Safrol*

د- *Eugenol*

۲۱۲- اسانس شوید چه نام دارد؟

الف- Coriandrol

ب- Carvone

ج- Safrol

د- Eugenol

۲۱۳- کدام قسمت سدر حاوی اسانس است؟

الف- گل

ب- چوب

ج- ریشه

د- بذر

۲۱۴- کدامیک در مورد برگاموت صحیح است؟

الف- ضد سرفه است

ب- سبب تحریک پوست می شود

ج- برطرف کردن اسپاسم عضلات

د- تقویت کننده معده است

۲۱۵- نام علمی کاکوتی چیست؟

الف- Tymus vulgaris

ب- Zataria multiflora

ج- Ziziphora

د- Carum carvi

۲۱۶- ترکیب اصلی گال در گیاه مورد چیست؟

الف- آلکالوئیدها

ب- تانن

ج- ساپونین

د- موسیلاژ

۲۱۷- کدام یک از انواع هل عطر تندتری دارد؟

الف- سیاه

ب- سفید

ج- سبز

د- سفید و سیاه

۲۱۸- هل متعلق به کدام خانواده است؟

الف- Apiacea (چتریان)

ب- Asteracea (کاسنی)

ج- Zingiberaceae (زنجبیل)

د- Labiate (نعناعیان)

۲۱۹- کدامیک از گیاهان زیر در زمان ظهر (هنگام تابش آفتاب) از میزان اسانس بیشتری برخوردار خواهد بود؟

الف- گل محمدی

ب- به لیمو

ج- آویشن

د- بادرنجبویه

۲۲۰- نام علمی هل کدام است؟

الف- Coriandrum sativum

ب- Anthemum graveolens

ج- Elettaria cardamom

د- Boswellia Papyrifera

۲۲۱- ترکیب میرتول در کدام یک از گیاهان زیر به وجود می آید؟

الف- گشنیز

ب- هل

ج- مورد

د- زیره

۲۲۲- خواص برگاموت کدام است؟

الف- کمک به بیماریهای فکری و روان پزشکی

ب- مانع کرم خوردگی دندان می شود

ج- کاهش فشار خون

د- افزایش فشارخون

۲۲۳- بهترین زمان جمع آوری برگ مورد چه زمانی است؟

الف- اواسط تابستان تا اواسط پاییز

ب- اواسط بهار تا اواسط تابستان

ج- اوایل تابستان تا اواخر پاییز

د- پاییز

۲۲۴- میوه کدام یک از گیاهان زیر سرشار از ویتامین C است؟

الف- شوید

ب- گشنیز

ج- زیره

د- مورد

۲۲۵- اسانس هل کدام است؟

الف- آلفا-تریپنول

ب- ژرانیول

ج- کوریاندرویل

د- کاروون

۲۲۶- گلاب تجارتي حاصل از تقطير گل تازه کدام گونه رز می باشد؟

الف- R.tea

ب- R.centifolia

ج- R.domascena

د- R.plorobanda

۲۲۷- در فرآوری گیاهان دارویی از دستگاه تقطیر جز به جز به چه منظور استفاده می شود؟

الف- حذف حلال

ب- تهیه عرقیات

ج- جداسازی آلکالوئیدها

د- جدا سازی اجزای اسانس

۲۲۸- کدام ترکیب شیمیایی کندر غیر محلول در الکل است؟

الف- آرابین

ب- اولیبانورزن

ج- دیپانتن

د- اسید بوسولیک

۲۲۹- کدام ترکیب شیمیایی کندر محلول در الکل است؟

الف- آرابین

ب- باسورین

ج- اسانس پینن

د- نرول

۲۳۰- کدام گیاهان در تسکین موقت درد دندان تاثیر دارند؟

الف- فلفل سیاه- زعفران

ب- زعفران- گزنه

ج- میخک- فلفل سیاه

د- گزنه- فلفل سیاه