

سوالات آزمون دکتری

علوم تغذیه

(پزشک و غیر پزشک)

آبان ۱۳۸۳

دروس:

تغذیه

بیوشیمی

فیزیولوژی

برگزارکننده: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

ارائه: سامانه علمی پژوهشی ایران پویش | iranpuyesh.ir

توجه: استفاده از ماشین حساب مجاز نمی باشد.

دکتری تخصصی (پزشک و غیرپزشک) (آبان ۸۳)

تغذیه

۱- اسیدهای چرب امگا - ۳ علاوه بر مغز و غشاءها، برای فونکسیون طبیعی کدام سیستم بدن ضرورت بیشتری دارند؟

- (۱) بافت استخوانی (۲) اعصاب مرکزی (۳) بافت کلیوی (۴) بافت عضلانی
- ۲- دریافت زیاد اسیدهای چرب امگا - ۶ چه تأثیری بر اسید آلفالینولیک دارد؟
- (۱) مانع تبدیل آن به EPA و DHA می‌شود.

(۲) سبب تسریع تبدیل آن به EPA و DHA می‌شود.

(۳) تبدیل آن به EPA را تسهیل می‌کند.

(۴) تبدیل آن به DHA را تسهیل می‌کند.

۳- اسیدهای چرب ترانس، مانند اسیدهای چرب اشباع عمل می‌کنند زیرا:

(۱) سیالیت لازم در غشاء سلول را ایجاد نمی‌کنند.

(۲) نقطه ذوب بالایی نسبت به سایر اسیدهای چرب دارند.

(۳) حلالیت لازم را در مایعات بدن ندارند.

(۴) جذب بالاتری نسبت به سایر اسیدهای چرب دارند.

۴- اسیدهای چرب با زنجیره متوسط (MCT) چه ویژگی‌هایی را دارند؟

(۱) ذخیره سریع در بافت چربی، عدم قابلیت حل در آب، قابلیت هضم سریع

(۲) عدم ذخیره در بافت چربی، قابلیت هضم سریع، عدم قابلیت حل در آب

(۳) قابلیت حل در آب، قابلیت هضم سریع، ذخیره سریع در بافت چربی

(۴) قابلیت حل در آب، قابلیت هضم سریع، عدم ذخیره در بافت چربی

۵- کدام فیبر حلالیت کمتری دارد؟

- (۱) پکتین (۲) لیگنین (۳) صمغ گوار (۴) کاراگینان

۶- روغن گردو بخاطر داشتن کدام اسید چرب ممتاز است؟

- (۱) اسید آراشیدیک (۲) EPA (۳) اسید آلفالینولیک (۴) DHA