



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ  
BUCUREȘTI  
FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ  
Splaiul Independenței Nr. 105, sector 5, 050097, BUCUREȘTI, ROMÂNIA  
[www.fmvb.ro](http://www.fmvb.ro) , e-mail: [info@fmvb.ro](mailto:info@fmvb.ro)**

**DEPARTAMENT:** PRODUCȚII ANIMALIERE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ

**DISCIPLINĂ:** NUTRIȚIE, ALIMENTAȚIE ȘI AGRONOMIE

**Cadru didactic titular curs:** Prof.univ.dr. Mircea NICOLAE

**TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE**

1. M. Nicolae, C. Petroman (1999) – Nutrețurile: valoare nutritivă, sortimente, controlul sanitar-veterinar. Ed. Agris, București  
 \*) Aprecierea valorii nutritive a nutrețurilor pe baza conținutului în substanțe nutritive brute și în substanțe nutritive digestibile. Paginile 12-32.  
 \*) Aprecierea valorii nutritive a nutrețurilor pe baza conținutului în proteine. Paginile 51-58.
2. M. Nicolae, I. Petroman (1999) – Nutriția vacilor de lapte. Ed. Mirton, Timișoara  
 \*) Principalele nutrețuri folosite în hrana vacilor de lapte. Paginile 15-31.  
 \*) Factori de ordin nutrițional care influențează calitatea laptelui. Paginile 144-152.
3. I. Petroman, M. Nicolae, C. Culea, C. Petroman (2002) – Creșterea porcilor. Ed. Mirton, Timișoara  
 \*) Principalele nutrețuri folosite în hrana porcilor. Paginile 121-129.  
 \*) Hrănirea purceilor, a porcilor la îngrășat și a porcilor de reproducție. Paginile 165-171.

**CHESTIONAR**

**100 întrebări cu câte cinci variante de răspuns corespunzătoare.**

**(Dintre aceste cinci variante numai una este corectă)**

<b>1. Care sunt elementele chimice care predomină atât în plante cât și în corpul animal?</b>	a) Hidrogenul și azotul
	b) Carbonul și oxigenul
	c) Oxigenul și sulful
	d) Hidrogenul și clorul
	e) Azotul și sulful
<b>2. Cum evoluează conținutul în substanțe nutritive al plantelor (prin raportare la substanța uscată) odată cu înaintarea lor în vegetație?</b>	a) Crește conținutul în cenușă, în proteină și în celuloză
	b) Scade conținutul cenușă și în proteină și crește conținutul în celuloză
	c) Scade conținutul în toate substanțele nutritive
	d) Crește conținutul în toate substanțele nutritive

	e) Se menține constant conținutul în toate substanțele nutritive
<b>3. Conținutul în apă al corpului animal oscilează între 40% și 75%. Care dintre factorii, enumerați mai jos, influențează decisiv acest conținut?</b>	a) Vârsta și stadiul de îngrășare
	b) Cantitatea de apă consumată zilnic
	c) Cantitățile de urină și de fecale eliminate zilnic
	d) Conținutul în proteină și în minerale al hranei consumate
	e) Rasa și hibridul
<b>4. Macroelementele minerale se găsesc în organismul animal în cantități de ordinul g/kg. Care dintre cele prezentate sunt toate macroelemente minerale?</b>	a) Calciul, Fosforul, Magneziul, Sulfur, Potasiul
	b) Calciul, Fosforul, Manganul, Zincul, Molibdenul
	c) Magneziul, Sulfur, Iodul, Cobaltul, Sodiu
	d) Sodiu, Clorul, Manganul, Zincul, Magneziul
	e) Calciul, Fosforul, Fierul, Zincul, Cuprul
<b>5. Care este conținutul mediu în azot al proteinelor și care este factorul de convesie al azotului în proteină?</b>	a) 20%, respectiv 5,25
	b) 16%, respectiv 6,25
	c) 14%, respectiv 7,25
	d) 13%, respectiv 7,45
	e) 21%, respectiv 6,25
<b>6. Care dintre următorii aminoacizi sunt considerați toți esențiali (nu po fi sintetizați în corpul animal)?</b>	a) Lizina, alanina, metionina, acidul aspartic
	b) Metionina, triptofanul, citrulina, tirozina
	c) Lizina, metionina, treonina, triptofanul
	d) Metionina, triptofanul, acidul aspartic, acidul glutamic
	e) Treonina, triptofanul, serina, alanina

<b>7. Care dintre nutrețurile de mai jos (prin raportare la substanța uscată) au cel mai mare conținut în amidon?</b>	a) Fânurile și leguminoasele verzi
	b) Silozurile și gramineele verzi
	c) Toate nutrețurile verzi și toate fânurile
	d) Cartofii și grăunțele de cereale
	e) Grosierele și și subprodusele laptelui
<b>8. În ce situație grăsimea de origine animală are o consistență mai tare?</b>	a) Predominanța în rații a acizilor grași saturați (stearic, palmitic)
	b) Predominanța în rații a acizilor grași volatili (acetic, propionic)
	c) Predominanța în rații a acizilor grași mononesaturați (oleic, palmitoleic)
	d) Predominanța în rații a acizilor grași polinesaturați (linoleic, linolenic)
	e) Predominanța în rații a acizilor grași cu catenă scurtă (capric, caprilic)
<b>9. De ce este important a se cunoaște conținutul în apă al nutrețurilor?</b>	a) Pentru că determină o dublare a consumului de hrană
	b) Pentru că induce scăderea digestibilității nutrețurilor
	c) Pentru că determină creșterea biodisponibilității mineralelor
	d) Pentru că se află într-un raport invers proporțional cu substanțele nutritive din nutrețuri
	e) Pentru că favorizează fixarea vitaminelor în organism
<b>10. Un conținut mai ridicat în proteină al nutrețurilor determină creșterea digestibilității tuturor substanțelor organice. Care este explicația?</b>	a) Sunt activate secrețiile enzimatice digestive
	b) Sunt activate secrețiile hormonale
	c) Este stimulat consumul voluntar de hrană
	d) Crește nivelul grăsimii absorbite
	e) Scade cantitatea de apă consumată
<b>11. Care este condiția ca aminoacizii semi-esențiali să fie sintetizați în organism?</b>	a) Ca animalele să fie tinere
	b) Ca animalele să fie în condiții de neutralitate termică
	c) Ca hrana să conțină precursori ai acestora (unii aminoacizi esențiali)

	d) Ca hrana să conțină cantități mari de acizi grași
	e) Ca hrana să conțină cantități mari de vitamine hidrosolubile
<b>12. Care sunt metode „in vitro” de determinare a digestibilității nutrețurilor?</b>	a) Metoda pe pășune și metoda indicatorilor inerți
	b) Metoda pe standuri și metoda indicatorilor inerți
	c) Metodele enzimatice și metoda Tilley-Terry
	d) Metoda pe pășune și metodele enzimatice
	e) Metoda pe standuri și metoda pe pășune
<b>13. Care este relația de calcul a coeficienților digestibilitate (CD), în care variabile sunt substanțele nutritive ingerate (I) și substanțele nutritive digerate (D)?</b>	a) $CD (\%) = (D-I)*100$
	b) $CD (\%) = D*I*100$
	c) $CD (\%) = I*D*100$
	d) $CD (\%) = D/I*100$
	e) $CD (\%) = (D+I)*100$
<b>14. Care sunt factorii decisivi care influențează digestibilitatea nutrețurilor?</b>	a) Specia și conținutul nutrețurilor în celuloză brută
	b) Rasa și conținutul nutrețurilor în aminoacizi
	c) Hibridul și conținutul nutrețurilor în grăsime brută
	d) Vîrsta și conținutul nutrețurilor în minerale
	e) Starea fiziologică și conținutul nutrețurilor în vitamine
<b>15. Cum se exprimă nivelul de hrănire al animalelor?</b>	a) Prin raportarea consumului de hrană la greutatea corporală
	b) Prin raportarea greutății corporale la consumul de hrană
	c) În funcție de cantitatea de hrană administrată animalelor
	d) În multipli din cantitatea de hrană necesară animalelor pentru întreținere (funcții vitale)
	e) În funcție de fibrozitatea rațiilor
<b>16. Cum poate fi definită valoarea biologică a proteinelor din nutrețuri?</b>	a) Prin proporția în care azotul total din hrană este absorbit și reținut
	b) Prin proporția aminoacizilor neesențiali în hrană
	c) Prin proporția aminoacizilor semi-esențiali în hrană
	d) Prin proporția azotul total în structura rațiilor
	e) Prin raportul dintre azotul din fecale și azotul consumat
<b>17. Pe ce criterii sunt structurate metodele biologice de apreciere a valorii biologice a</b>	a) Pe conținutul nutrețurilor în proteină brută și în aminoacizi esențiali

<b>proteinelor din nutrețuri?</b>	b) Pe conținutul nutrețurilor în proteină brută digestibilă și în aminoacizi esențiali
	c) Pe conținutul nutrețurilor în proteină brută și în proteină brută digestibilă
	d) Pe nivelul azotului și al lizinei din nutrețuri
	e) Pe variația greutatei corporale a animalelor și pe bilanțul azotului
<b>18. Care, din următoarele, este metodă chimică de apreciere a valorii biologice a proteinelor din nutrețuri?</b>	a) Metoda Weende
	b) Indicele aminoacizilor esențiali
	c) Metoda Van Soest
	d) Metoda săculeților ruminali
	e) Metoda Thomas-Mitchell
<b>19. Cum poate fi evaluată precizia sistemului Proteinei Brute (sistem de apreciere a valorii proteice a nutrețurilor) în comparație cu sistemul Energiei Brute (sistem de apreciere a valorii energetice a nutrețurilor)?</b>	a) Foarte mică
	b) Mare
	c) Mică
	d) Foarte mare
	e) Asemănătoare
<b>20. Conform sistemului Proteinei Digestibile la nivel Intestinal (PDI), un sistem de apreciere a valorii nutritive proteice a nutrețurilor, fiecare nutreț folosit în hrana rumegătoarelor are 2 valori proteice. Care sunt?</b>	a) PDIN și SOF
	b) PDIE și PM
	c) PDIN și DT

	d) PDIE și dr
	e) PDIN și PDIE
<b>21. Care sunt fracțiunile proteinei ingerate de rumeătoare conform sistemului Proteinei Metabolizabile?</b>	a) Proteină rapid degradată, proteină încet degradată și proteina nedegradată (în rumen)
	b) Proteina digerată și proteina nedigerată
	c) Proteina absorbită și proteina eliminată prin urină
	d) Proteina absorbită și aminoacizii esențiali absorbiți
	e) Proteina nedegradabilă și proteina reținută
<b>22. De ce în rațiile animalelor trebuie să existe raporturi optime între proteină, pe deoparte, și între glucide și lipide, pe de altă parte?</b>	a) Pentru a favoriza depunerea de azot în corp
	b) Pentru a evita depunerea de proteină în țesuturi
	c) Pentru a nu influența drastic sănătatea animalelor
	d) Pentru a evita folosirea proteinelor în scop energetic
	e) Pentru a evita risipa de glucide și de lipide
<b>23. Cum se explică faptul că, dacă boabele de leguminoase sunt tratate termic (moderat) crește valoarea biologică a proteinelor lor?</b>	a) Sunt distruși unii principii toxici
	b) Se transformă proteinele în amide
	c) Se transformă proteinele în peptide
	d) Sunt inactivați unii factori antinutriționali care acționează împotriva proteinelor
	e) Se disponibilizează o cantitate mai mică de aminoacizi
<b>24. De ce se protejează proteinele alimentare (prin metode fizice sau chimice) împotriva degradării acestora în rumen?</b>	a) Pentru a favoriza sinteza de proteină bacteriană
	b) Pentru a crește proporția aminoacizilor absorbiți în intestinul subțire
	c) Pentru a evita transformarea aminoacizilor în amoniac și bioxid de carbon

	d) Pentru a crește cantitatea de amoniac în rumen
	e) Pentru a evita catabolismul aminoacizilor
<b>25. Care sunt constituenții principali ai substanței uscate din majoritatea nutrețurilor?</b>	a) Glucidele și mineralele
	b) Acizii nucleici și vitaminele
	c) Glucidele și proteinele
	d) Proteinele și vitaminele
	e) Grăsimile și acizii organici
<b>26. În afară de vârstă (corelată cu greutatea corporală), ce alți factori influențează semnificativ conținutul în apă al corpului animal?</b>	a) Sexul și activitatea fizică
	b) Starea fiziologică și nivelul de producție
	c) Rasa și individul
	d) Stadiul de îngrășare și felul țesuturilor
	e) Condițiile de creștere și sezonul
<b>27. Conținutul mediu în proteină al corpului animal este de 15-18%. La care dintre animale valorile menționate pot fi mai mari sau mai mici?</b>	a) Mai mari la femelele gestante și mai mici la femelele sterpe
	b) Mai mici la femelele în prima parte a lactației și mai mari la femelele în a doua parte a lactației
	c) Mai mici la masculi și mai mari la femele
	d) Mai mari la animalele productive și mai mici la animalele neproductive
	e) Mai mari la animalele tinere și mai mici la animalele grase
<b>28. Care din următorii compuși sunt fosfoproteine?</b>	a) Cazeina și ovovitelina
	b) Hemoglobina și cloroplastina
	c) Clorofila și arginina
	d) Ovoglobulina și histonele
	e) Miozina și colagenul
<b>29. Ce sunt nitrații și sărurile de amoniu?</b>	a) Aminoacizi esențiali
	b) Aminoacizi neesențiali
	c) Amide
	d) Acizi grași
	e) Vitamine
<b>30. Care dintre următoarele nutrețuri au cel mai mic conținut în lipide?</b>	a) Rădăcinile și tuberculii
	b) Boabele de lupin și de soia

	c) Boabele de soia și de in
	d) Semințele de floarea-soarelui și de rapiță
	e) Laptele integral deshidratat
<b>31. Care dintre următoarele nutrețuri au cel mai ridicat conținut în proteină?</b>	a) Laptele praf degresat și zerul deshidratat
	b) Grăunțele de grâu și grăunțele de sorg
	c) Boabele de mazăre și boabele de lupin
	d) Făina de pește și făina de sînge
	e) Cartofii și sfecla
<b>32. Ce este metoda Weende?</b>	a) O metodă de determinare a digestibilității nutrețurilor
	b) O metodă de analiză a componentelor nutrețurilor
	c) O metodă de analiză a calității proteinelor din nutrețuri
	d) O metodă de determinare a aminoacizilor din nutrețuri
	e) O metodă de determinare a vitaminelor din nutrețuri
<b>33. Ce condiții trebuie să îndeplinească o rație în vederea determinării digestibilității ei?</b>	a) Un anumit conținut minim în proteină și un anumit conținut maxim în grăsime
	b) Un anumit conținut maxim în proteină și un anumit conținut minim în celuloză (la monogastrice)
	c) Conținut ridicat în vitamine și în minerale (peste necesarul animalelor)
	d) Un anumit conținut maxim în proteină și un anumit conținut maxim în celuloză (la rumegătoare)
	e) Nu trebuie să îndeplinească nicio condiție
<b>34. Ce substanțe "adăugate" (neconținute de nutrețuri) se folosesc la determinarea digestibilității prin metoda indicatorilor inerti?</b>	a) Oxid de fier și oxid de crom
	b) Hemiceluloză și pectină
	c) Celuloză și glucoză
	d) Pentozani și fructoză
	e) Lignină și lactoză
<b>35. Care dintre mineralele de mai jos sunt toate microelemente?</b>	a) Cobaltul, Fierul, Sodiul, Clorul, Potasiul
	b) Cobaltul, Fierul, Magneziul, Sulfur, Zincul
	c) Calciul, Fosforul, Magneziul, Sulfur, Zincul
	d) Manganul, Zincul, Cobaltul, Fierul, Iodul
	e) Manganul, Zincul, Calciul, Fosforul, Cuprul
<b>36. Care este ordinea etapelor de lucru la metoda pepsin-celuloză, o metodă de</b>	a) Hidroliză cu pepsină, hidroliză cu HCl, hidroliză cu celuloză



<b>determinare a digestibilității nutrețurilor?</b>	b) Hidroliză cu HCl, hidroliză cu celulază, hidroliză cu pepsină
	c) Hidroliză cu celulază, hidroliză cu pepsină, hidroliză cu HCl
	d) Nici o ordine
	e) Ordinea o stabilește chimistul
<b>37. Există deosebiri în digestibilitate, printre speciile de animale, la nutrețurile cu un conținut scăzut în celuloză brută?</b>	a) Digestibilitate asemănătoare la toate speciile
	b) Digestibilitate mult mai mare la porci
	c) Digestibilitate mult mai mică la iepuri
	d) Digestibilitate mai mică la speciile de talie mare
	e) Digestibilitate mai mare la speciile de talie mică
<b>38. De ce nutrețurile cu un conținut mai mare în celuloză brută sunt mai bine digerate de bovine, față de ovine?</b>	a) Masticație mai eficientă
	b) Timp mai mare de rumegare
	c) Cantitate mai mică de salivă
	d) Timp mai mare de stagnare a nutrețurilor în cauză în rumen
	e) Greutate corporală mai mare
<b>39. Digestibilitatea nutrețurilor scade la toate speciile, odată cu creșterea nivelului celulozei brute în rații. La ce specie se consemnează scăderea cea mai evidentă?</b>	a) La bovine
	b) La păsări
	c) La cai
	d) La porci
	e) La iepuri
<b>40. În ce condiții, conținutul în grăsime al nutrețurilor influențează favorabil digestibilitatea acestora?</b>	a) Dacă nivelul este foarte scăzut
	b) Dacă nivelul este foarte ridicat

	c) Dacă se află în raporturi optime cu vitaminele
	d) Dacă sunt grăsimi nesaturate
	e) Dacă se găsește între anumite limite, considerate optime
<b>41. Cine face diferența dintre Substanța Uscată și Substanța Organică din nutrețuri?</b>	a) Grăsimile
	b) Glucidele
	c) Proteinele
	d) Elementele minerale (Cenușa Brută)
	e) Vitaminele
<b>42. Pe măsura înaintării animalelor în vârstă și în greutate, ce elemente nutritive se mențin relativ constante în corp?</b>	a) Proteinele și mineralele
	b) Grăsimile și glucidele
	c) Glucidele și apa
	d) Vitaminele și grăsimile
	e) Acizii nucleici și apa
<b>43. Care sunt căile de aprovizionare cu apă ale animalelor?</b>	a) Apa de băut și apa de higroscopicitate
	b) Apa din nutrețuri și apa din aerul atmosferic
	c) Apa din nutrețuri și apa reciclată în organism
	d) Apa de băut și apa rezultată în organism în urma unor reacții chimice
	e) Apa de băut, apa din nutrețuri și apa rezultată în organism în urma unor reacții chimice
<b>44. Ce sunt peptidele?</b>	a) Vitamine
	b) Substanțe intermediare între aminoacizi și proteine
	c) Minerale
	d) Acizi grași
	e) Factori antinutriționali
<b>45. Din ce grupă de nutrețuri (familie botanică) fac parte trifoiul roșu (Trifolium pratense) și trifoiul alb (Trifolium repens)?</b>	a) Leguminoase anuale
	b) Graminee anuale
	c) Graminee perene
	d) Leguminoase perene

	e) Crucifere
<b>46. Din ce grupă de nutrețuri (familie botanică) fac parte raigrasul italian (<i>Lolium multiflorum</i>) și firuța (<i>Poa pratensis</i>)?</b>	a) Leguminoase perene
	b) Graminee perene
	c) Leguminoase anuale
	d) Graminee anuale
	e) Crucifere
<b>47. Care dintre următoarele nutrețuri verzi se pretează foarte bine la pășunat?</b>	a) Raigrasul englezesc ( <i>Lolium perenne</i> ) și firuța ( <i>Poa pratensis</i> )
	b) Orzul ( <i>Hordeum vulgare</i> ) și ovăzul ( <i>Avena sativa</i> )
	c) Raigrasul italian ( <i>Lolium multiflorum</i> ) și soia ( <i>Glycine hispida</i> )
	d) Ovăzul ( <i>Avena sativa</i> ) și mazărea ( <i>Pisum arvense</i> )
	e) Secara ( <i>Secale cereale</i> ) și lupinul alb ( <i>Lupinus albus</i> )
<b>48. Prin ce se remarcă leguminoasele perene, în frunte cu lucerna?</b>	a) Conținut scăzut în vitamina A și ridicat în energie
	b) Conținut scăzut în vitamine și ridicat în acizi grași
	c) Conținut ridicat în proteine, în calciu și în caroten
	d) Conținut ridicat în cenușă și scăzut în celuloză
	e) Conținut ridicat în fosfor și în energie
<b>49. De ce momentul optim de recoltare a lucernei se situează între sfârșitul de înbobocire și începutul de înflorire?</b>	a) Pentru că este la intersecția dintre productivitatea maximă și valoarea nutritivă maximă
	b) Pentru că se obține o concentrație maximă în grăsime
	c) Pentru că se obține o concentrație maximă în minerale
	d) Pentru că se obține o concentrație maximă în vitamine
	e) Pentru că se obține o concentrație minimă în celuloză
<b>50. Care din următoarele nutrețuri verzi dă rezultate mai bune în regiunile mai secetoase și cu soluri calcaroase?</b>	a) Ghizdeiul ( <i>Lotus corniculatus</i> )
	b) Trifoiul roșu ( <i>Trifolium pratense</i> )
	c) Sparceta ( <i>Onobrichis sativa</i> )
	d) Trifoiul alb ( <i>Trifolium repens</i> )

	e) Mazărea ( <i>Pisum arvense</i> )
<b>51. Lucerna verde poate provoca timpanism la rumegătoare. Care este una din cauze?</b>	a) Conținut ridicat în saponine
	b) Conținut ridicat în proteină
	c) Conținut ridicat în calciu
	d) Conținut ridicat în celuloză
	e) Conținut scăzut în grăsimi
<b>52. Care dintre leguminoasele perene prezentate dă rezultate mai bune pe soluri nisipoase și sărate?</b>	a) Lucerna ( <i>Medicago sativa</i> )
	b) Trifoiul alb ( <i>Trifolium repens</i> )
	c) Trifoiul roșu ( <i>Trifolium pratense</i> )
	d) Sulfină albă ( <i>Melilotus albus</i> )
	e) Ghizdeiul ( <i>Lotus corniculatus</i> )
<b>53. Ce este borceagul?</b>	a) Amestec între 2 graminee anuale
	b) Amestec între 2 graminee perene
	c) Amestec între 2 leguminoase anuale
	d) Amestec între 2 leguminoase perene
	e) Amestec între o graminee anuală și o leguminoasă anuală
<b>54. Care dintre gramineele anuale prezentate poate avea efecte toxice în primele stadii de vegetație?</b>	a) Porumbul
	b) Sorgul furajer
	c) Orzul
	d) Ovăzul
	e) Secara
<b>55. Care dintre următoarele graminee anuale verzi are valoarea nutritivă energetică cea mai ridicată și valoarea nutritivă proteică cea mai scăzută?</b>	a) Triticale
	b) Ovăzul
	c) Secara
	d) Porumbul

	e) Orzul
<b>56. Care dintre următoarele tipuri de fermentații din silozuri sunt produse de bacterii și sunt considerate fermentații dorite?</b>	a) Toate fermentațiile
	b) Nu are importanță
	c) Fermentațiile acetice
	d) Fermentațiile lactice
	e) Fermentațiile butirice
<b>57. Ce tipuri de fermentații din silozuri sunt produse de drojdii și în prezența oxigenului?</b>	a) Fermentațiile acetice
	b) Fermentațiile alcoolice
	c) Fermentațiile butirice
	d) Fermentațiile lactice
	e) Toate fermentațiile
<b>58. Care dintre următoarele nutrețuri verzi se însilozază mai ușor, datorită conținutului mai ridicat în glucide hidrolizabile (glucide ușor solubile)?</b>	a) Mazărea
	b) Lucerna
	c) Porumbul
	d) Trifoiul roșu
	e) Sparceta
<b>59. Care tipuri de fermentații sunt favorizate dacă plantele supuse însilozării au un conținut mai redus în substanță uscată?</b>	a) Fermentațiile butirice
	b) Fermentațiile alcoolice
	c) Fermentațiile lactice
	d) Fermentațiile acetice
	e) Toate fermentațiile
<b>60. Care dintre aditivii chimici, folosiți la însilozarea plantelor, a dat rezultatele cele mai bune?</b>	a) Acidul clorhidric
	b) Ureea

	c) Sarea de bucătărie
	d) Bicarbonatul de sodiu
	e) Acidul formic
<b>61. Care dintre următoarele produse animaliere poate fi influențat mai mult în privința calității (în sens negativ) de silozurile de slabă calitate incluse în rații?</b>	a) Carnea de vită
	b) Lâna
	c) Ouăle
	d) Laptele
	e) Carnea de porc
<b>62. Care este explicația faptului că silozurile au o valoare nutritivă proteică mai mică decât a plantelor verzi din care provin?</b>	a) Transformarea unei părți din azotul total în amoniac și amine volatile
	b) Transformarea proteinelor în peptide
	c) Transformarea proteinelor în grăsimi
	d) Întărirea legăturilor peptidice
	e) Transformarea holoproteinelor în heteroproteine
<b>63. În ce condiții conținutul în grăsime al laptelui de vacă scade de o manieră importantă?</b>	a) Dacă ponderea concentratelor în rații este mai mică de 20%
	b) Dacă ponderea concentratelor în rații este mai mică de 10%
	c) Dacă ponderea concentratelor în rații este mai mare de 40%
	d) Dacă în rații nu se folosesc concentrate
	e) Dacă în rații se folosesc numai concentrate
<b>64. De ce în cazul folosirii unor cantități mai mari de proteină în rații (dincolo de necesar) crește conținutul laptelui de vacă în proteină?</b>	a) Crește cantitatea de proteină absorbită
	b) Se intensifică metabolismul glucidelor
	c) Metabolismul proteinelor interferează cu cel al grăsimilor
	d) Se modifică spectrul fermentațiilor în rumen

	e) Scade producția de lapte
<b>65. În ce situații bicarbonatul de sodiu și oxidul de magneziu (aditivi) pot conduce la creșterea conținutului laptelui de vacă în grăsime?</b>	a) Rații bogate în proteine și în minerale
	b) Rații sărace în proteine și în vitamine
	c) Rații bogate în vitamine și sărace în acizi grași
	d) Rații bogate în concentrate și cu finețe mare a particulelor
	e) Rații diluate energetic și bogate în proteine
<b>66. La folosirea în rațiile vacilor în lactație a unor cantități mari de siloz de porumb crește conținutul laptelui în grăsime. Care este explicația?</b>	a) Crește gradul de consumabilitate al rațiilor
	b) Crește digestibilitatea rațiilor
	c) Se modifică spectrul fermentațiilor ruminale în favoarea sintezei grăsimii din lapte
	d) Sunt activate mecanisme de scădere a conținutului laptelui în lactoză
	e) Crește conținutul în colină al rațiilor
<b>67. Ponderea concentratelor în rații influențează conținutul în proteină al laptelui de vacă?</b>	a) Da, în sensul creșterii, cu o amplitudine mică
	b) Da, în sensul scăderii evidente
	c) Da, în sensul creșterii evidente
	d) Depinde de corelația energie-vitamine din hrană
	e) Depinde de temperatura mediului
<b>68. Care dintre următoarele nutrețuri concentrate au valoarea nutritivă energetică cea mai ridicată?</b>	a) Orzul și ovăzul
	b) Porumbul și grâul
	c) Ovăzul și secara
	d) Secara și tărâțele de grâu
	e) Tărâțele de grâu și orzul

<b>69. În ce condiții porumbul boabe se poate infesta cu ciuperci din genul Fusarium?</b>	a) În anii secetoși și cu temperaturi ridicate
	b) Recoltare prematură (umiditate mare) și depozitare necorespunzătoare
	c) Dacă se fac tratamente termice sau chimice
	d) Dacă se fac tratamente chimice și biologice
	e) Dacă se cultivă soiuri tardive și la densități mari
<b>70. De ce nu se recomandă ca porumbul să fie unica cereală în nutrețurile combinate destinate scroafelor?</b>	a) Crește mortalitatea (la purcei) și rata de reformă (a scroafelor)
	b) Scad rezervele corporale depuse în timpul gestației
	c) Cresc depunerile de proteină în corp în timpul lactației
	d) Se produce o supra-alimentație proteică
	e) Se dezechilibrează raportul calciu-fosfor din rații
<b>71. Care dintre următoarele cereale are o valoare nutritivă energetică apropiată de cea a porumbului și o valoare nutritivă proteică mai mare?</b>	a) Triticale
	b) Secara
	c) Ovăzul
	d) Grâul
	e) Orzul
<b>72. De ce grâul, dacă este administrat porcilor, se recomandă să fie măcinat grosier?</b>	a) Pentru a nu se reduce consumul
	b) Pentru a preîntâmpina formarea de aglomerări (coaguli) în tubul digestiv
	c) Pentru a nu scădea digestibilitatea proteinei
	d) Pentru a nu crește digestibilitatea celulozei
	e) Pentru a se îmbunătăți calitatea carcaselor
<b>73. Care este cereala care produce la porcii la îngrășat o grăsime "saturată", de consistență mai tare?</b>	a) Porumbul
	b) Secara
	c) Orzul
	d) Sorgul



	e) Triticale
<b>74. De ce ovăzul, față de alte cereale, nu se recomandă a fi folosit în hrana porceilor?</b>	a) Pentru că are cel mai scăzut conținut în proteină și în grăsime
	b) Pentru că are cel mai scăzut conținut în celuloză și în colină
	c) Pentru că are cel mai scăzut conținut în vitamine și în minerale
	d) Pentru că are conținutul cel mai ridicat în celuloză și valoarea energetică cea mai mică
	e) Pentru că este mai scump
<b>75. Care dintre următoarele cereale are un conținut mai ridicat în taninuri?</b>	a) Secara
	b) Ovăzul
	c) Orzul
	d) Porumbul
	e) Sorgul
<b>76. La care categorie de suine, conținutul relativ ridicat în celuloză și efectele laxative ale tăriștelor de grâu reprezintă un real avantaj?</b>	a) La porcii la îngrășat, faza I
	b) La porcii la îngrășat, faza II
	c) La toate categoriile
	d) La scroafele gestante
	e) La porceii
<b>77. De ce se recomandă fierberea cartofilor, dacă se administrează porcilor?</b>	a) Pentru creșterea digestibilității
	b) Pentru creșterea evidentă a consumului
	c) Pentru scăderea cantității de urină
	d) Pentru reducerea conținutului în celuloză
	e) Pentru creșterea conținutului în proteină
<b>78. Dacă făina de lucernă este utilizată în hrana porcilor, atunci ce se întâmplă?</b>	a) Crește nivelul energetic al rațiilor
	b) Scade nivelul energetic al rațiilor
	c) Crește consumul de hrană
	d) Scade conținutul în fosfor al rațiilor
	e) Scade nivelul proteic al rațiilor
<b>79. De ce șrotul de soia se tratează termic, dacă este folosit în hrana porcilor?</b>	a) Pentru inactivarea unor factori antinutriționali
	b) Pentru creșterea nivelului proteinei
	c) Pentru creșterea conținutului în vitamine liposolubile
	d) Pentru reducerea conținutului în celuloză
	e) Pentru creșterea conținutului în minerale

<b>80. Șrotul de soia are un conținut mai scăzut în unii aminoacizi. În care din următorii?</b>	a) În lizină
	b) În treonină
	c) În aminoacizi cu sulf
	d) În arginină
	e) În tirozină
<b>81. Șrotul de floarea-soarelui, dacă este folosit în hrana porcilor, se limitează în structura nutrețurilor combinate. Care este motivul?</b>	a) Conținut scăzut în proteină
	b) Conținut scăzut în metionină
	c) Conținut ridicat în celuloză
	d) Conținut ridicat în factori antinutriționali
	e) Conținut ridicat în grăsime
<b>82. În comparație cu șrotul de soia, șrotul de floarea-soarelui are un conținut relativ mai ridicat în unul din următorii aminoacizi. În care?</b>	a) În metionină
	b) În tirozină
	c) În treonină
	d) În triptofan
	e) În arginină
<b>83. Care este principalul neajuns al șrotului de rapiță?</b>	a) Conținut ridicat în grăsime
	b) Conținut scăzut în proteină
	c) Conținut scăzut în vitamine
	d) Conținut scăzut în minerale
	e) Prezența glucozinolaților
<b>84. Mazărea, dacă este folosită, se limitează în rațiile porcilor. Care este principalul motiv?</b>	a) Conținut ridicat în celuloză
	b) Conținut ridicat în grăsime
	c) Conținut ridicat în unii factori antinutriționali
	d) Duritatea boabelor
	e) Produce inapetență
<b>85. Care dintre boabele de leguminoase prezentate are cel mai ridicat conținut în grăsime, în proteină și în celuloză?</b>	a) Bobul mic
	b) Bobul mare
	c) Măzărichea

	d) Lupinul
	e) Mazărea
<b>86. Conținutul ridicat în acizi nucleici al drojdiilor furajere pune probleme cu totul speciale la porci?</b>	a) Depinde de greutatea animalelor
	b) Depinde de sex
	c) Nu, pentru că eventualul exces se elimină prin urină
	d) Depinde de temperatura mediului
	e) Depinde de combinațiile dintre drojdii și alte nutrețuri
<b>87. Care dintre următoarele nutrețuri concentrate au o influență extrem de favorabilă asupra creșterii tineretului porcine?</b>	a) Bobul
	b) Făina de pește
	c) Lupinul
	d) Șrotul de floarea-soarelui
	e) Șrotul de rapiță
<b>88. Care este, aproximativ, valoarea nutritivă energetică a grăsimilor vegetale sau animale, folosite în hrana porcilor?</b>	a) 5000 kcal EM/kg
	b) 6000 kcal EM/kg
	c) 12000 kcal EM/kg
	d) 8000 kcal EM/kg
	e) 3000 kcal EM/kg
<b>89. Care sunt principalele cauze ale mortalității purceilor după fătare?</b>	a) Greutatea mare a scroafelor și rasa
	b) Absența țesutului adipos mobilizabil și temperatura scăzută a mediului
	c) Greutatea purceilor și sexul
	d) Modul de hrănire al scroafelor în perioada de lactație
	e) Modul de cazare al scroafelor gestante
<b>90. Care este nivelul parametrului proteic din rețetele de nutrețuri combinate destinate</b>	a) 30-32% PB

purceilor sugari?	b) 17-18% PB
	c) 27-28% PB
	d) 20-22% PB
	e) 15-16% PB
<b>91. Cum poate fi atins nivelul ridicat al parametrului energetic al rețetelor de nutrețuri combinate destinate purceilor sugari?</b>	a) Introducând în rețete grăsimi vegetale sau animale
	b) Introducând în rețete tărațele de grâu
	c) Introducând în rețete cantități mai mari de săruri minerale
	d) Introducând în rețete cantități mai mari de ovăz și secară
	e) Introducând în rețete făina de lucernă
<b>92. În hrana porcilor la îngrășat se utilizează, de obicei, două tipuri de nutrețuri combinate (corespunzătoare celor două faze de îngrășare). Prin ce se diferențiază în principal?</b>	a) Prin nivelul vitaminelor și al acizilor grași
	b) Prin nivelul mineralelor și al celulozei
	c) Prin modalitățile de distribuire
	d) Prin numărul de nutrețuri componente
	e) Prin nivelul parametrilor energetic și proteic
<b>93. Care este procentul de participare al premixului vitamino-mineral în rețetele de nutrețuri combinate ale porcilor?</b>	a) 2-3%
	b) 4-5%
	c) 5-6%
	d) 7-8%
	e) 0,5-1%
<b>94. Care este, aproximativ, progresia lunară a consumului de nutrețuri combinate la porcii la îngrășat și care este consumul la sfârșitul perioadei de îngrășare?</b>	a) 0,2 kg/zi, respectiv 4 kg/zi
	b) 0,8 kg/zi, respectiv 4,5 kg/zi

	c) 0,5 kg/zi, respectiv 5 kg/zi
	d) 0,9 kg/zi, respectiv 5,5 kg/zi
	e) 0,5 kg/zi, respectiv 3,5 kg/zi
<b>95. Care sunt nutrețurile concentrate cu ponderea cea mai mare în structura nutrețurilor combinate folosite la porcii la îngrășat?</b>	a) Concentratele energetice (cerealele)
	b) Concentratele proteice animale
	c) Sărurile minerale
	d) Concentratele proteice vegetale
	e) Premixul vitamino-mineral
<b>96. Care este necesarul de apă al scroafelor, prin raportare la 1 kg substanță uscată ingerată prin hrană?</b>	a) 7-7,5 litri
	b) 4-4,5 litri
	c) Depinde de forma de administrare a hranei
	d) 1,5-2 litri
	e) Depinde de condițiile de mediu
<b>97. Dacă se reduce nivelul parametrului energetic al nutrețurilor combinate destinate scroafelor gestante, ce se întâmplă cu consumul?</b>	a) Scade ușor
	b) Scade evident
	c) Rămâne același
	d) Crește
	e) Depinde de ponderea sărurilor minerale în rețete
<b>98. Cum sunt nivelurile parametrului energetic și proteic din nutrețurile combinate destinate scroafelor în lactație, față de cele destinate scroafelor gestante?</b>	a) De 2 ori mai mici
	b) Mai ridicate
	c) Mult mai scăzute
	d) Mai scăzute

	e) De 2 ori mai mari
<b>99. Cum poate fi anticipat consumul de nutrețuri combinate, dacă acestea se administrează la discreție, la scroafele în lactație?</b>	a) Ținând seama de greutatea scroafelor
	b) Ținând seama de greutatea purceilor
	c) Ținând seama de greutatea scroafelor și de numărul de purcei alăptați
	d) Ținând seama de temperatura mediului
	e) Ținând seama de condițiile de cazare
<b>100. De ce în perioada de lactație scroafele mobilizează o parte din rezervele corporale?</b>	a) Pentru a produce lapte cu un conținut mai ridicat în vitamine
	b) Pentru a se deplasa mai ușor
	c) Pentru a consuma o cantitate mai mare de hrană în lactația următoare
	d) Datorită capacității de ingestie limitată și a necesarului foarte ridicat
	e) Pentru a produce lapte cu un conținut mai ridicat în proteină