

## تغذیه اساسی و تغذیه کاربردی

- ۱ - کدام مواد غذایی در مرحله ۳ رژیم حذفی (Elimination Diet level3) حذف می شوند؟  
 الف) گلابی، سیب زمینی (ب) گوشت گاو، کره (ج) لوبیای سبز، برنج (د) بوقلمون، اسفناج
- ۲ - مصرف کدامیک برای مصرف کنندگان مهار کننده مونوآمین اکسیداز (MAOI) عوارض جانبی ایجاد نمی کند؟  
 الف) پنیر کهنه (ب) سس گوجه فرنگی (ج) سس سویا (د) باقلا
- ۳ - نیتروژن غیر ضروری در فرمولهای تغذیه پرنترال عمدتاً از کدام اسیدهای آمینه زیر تامین می گردد؟  
 الف) گلیسین و تورین (ب) آسپاراتات و آلانین (ج) گلوتامات و سیستین (د) گلیسین و آلانین
- ۴ - Refeeding syndrome معمولاً در اثر مصرف زیاد کدام مورد زیر ایجاد می شود؟  
 الف) چربی (ب) کربوهیدرات (ج) پروتئین (د) اتانول
- ۵ - در فرمولای هیدرولیزه انترال منبع کربوهیدرات کدام است؟  
 الف) شربت ذرت و لاکتوز  
 ب) نشاسته ذرت و لاکتوز  
 ج) مالتودکسترین یا نشاسته ذرت  
 د) دکستروز یا لاکتوز
- ۶ - در سندروم روده کوتاه با حداقل رزکسیون کدام گزینه درست است؟  
 الف) استفاده از تغذیه دهانی  
 ب) استفاده از تغذیه انترال  
 ج) استفاده از تغذیه پرنترال محیطی  
 د) استفاده از تغذیه پرنترال مرکزی
- ۷ - در اکثر مواردی که تغذیه انترال با سیستم باز استفاده می شود hang time کدام است؟  
 الف) ۴ ساعت (ب) ۱۲ ساعت (ج) ۲۴ ساعت (د) ۴۸ ساعت
- ۸ - در فرآیند انتقال از تغذیه وریدی به انترال کدام مورد صحیح است؟  
 الف) با شروع تغذیه انترال باید تغذیه وریدی را قطع کرد.  
 ب) زمانیکه ۷۵ درصد نیاز بیمار از طریق انترال قابل تامین است تغذیه وریدی را می توان قطع کرد.  
 ج) تا شروع تغذیه دهانی قطع تغذیه وریدی صحیح نیست.  
 د) تحت هر شرایط قطع تغذیه وریدی بیمار تا اصلاح کامل وضعیت تغذیه ای صحیح نیست.
- ۹ - در کدام مورد زیر تجویز امولسیون چربی ممنوع است؟  
 الف) در مواردیکه تغذیه انترال در حال انجام است.  
 ب) در موارد حساسیت به تخم مرغ  
 ج) در بیماران دچار دیس لیپیدمی  
 د) در افراد دیابتی