



## الامتحان التحريري في مادة علوم الاطعمة وتحليلها

	القسم العلمي/ التغذية و علوم الاطعمة	
	الشعبة - الفرقة الدراسية / الاقتصاد المنزلي والتربية - الثالثة	اسم المقرر / علوم الاطعمة وتحليلها
	كود المقرر / H326	العام الدراسي / ٢٠٢٣-٢٠٢٢
	الفصل الدراسي / الثاني	التاريخ / ٢٠٢٣-٠٦-٠٤
	زمن الامتحان/ ساعتان	عدد الأسئلة / سوالات
	طريقة اجابة الامتحان /	عدد اوراق الامتحان / ٤ ورقات
	نوع الاسئلة / اجباري (اختيار من متعدد ، صح وخطأ)	عدد الطلاب / ١٧٠
الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة		
تعليمات خاصة بالإمتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة في نموذج التصحيح الإلكتروني مع ملاحظة اختيار اجابة واحدة فقط وتظليلها بالكامل.		

### السؤال الاول

اختر الحرف الدال على الاجابة الصحيحة وقم بتظليله في نموذج التصحيح الإلكتروني.

١. يتحول المستحلب المؤقت كالصلصة الفرنسية الى مستحلب دائم عن طريق اضافة مادة تعمل على تقليل التوتر السطحي يطلق عليها اسم..... وتوجد في صفار البيض.

- (A) الليسيثين  
(B) احادي جلوتامات الصوديوم

٢. ظاهرة التدميع هي عبارة عن ظاهرة تسرب الماء من الجل مثل جل النشا او جل الجيلاتين او البكتين بسبب.....

- (A) ضعف الجل  
(B) تباعد الجزيئات  
(C) ارتفاع درجة الحرارة  
(D) كل ما سبق صحيح

٣. ماذا يحدث عند اضافة السكر الى خليط النشا كما يحدث عند طهي المهلبية والكستردة السريعة.  
(A) السكر يكون اسرع من النشا في امتصاص الماء  
(B) النشا يكون اسرع من السكر في امتصاص الماء  
(C) يتساوى السكر والنشا في امتصاص الماء  
(D) كل ما سبق غير صحيح

٤. ماذا يحدث عند اضافة الحامض كعصير الليمون او البرتقال الى خليط النشا أثناء طهيها.  
(A) تصغر حجم حبيبات النشا  
(B) يمتص خليط النشا كمية أقل من الماء  
(C) تظل حبيبات النشا نية من الداخل  
(D) كل ما سبق صحيح

٥. يفتقر الجيلاتين الى بعض الاحماض الامينية الاساسية مثل حامض.....

- (A) التريوفان  
(B) الالانين  
(C) الثريونين  
(D) الهستيدين

٦. تتسبب بيكرينات الصوديوم في تقليل الوقت اللازم لنضج البقول ولكنها تتلف فيتامين هام وهو.....

- (A) النيامين  
(B) الريبوفلافين  
(C) النياسين  
(D) البيريدوكسين

٧. يعد بروتين..... هو المسئول عن تقلص العضلات في الحيوان.

- (A) الميوسين  
(B) الاكتين  
(C) الاكتوميوسين  
(D) كل ما سبق صحيح

٨. هو شكل من اشكال المعلق الغروي ويقصد به المحلول شبه السائل الذي له قوام سميك نوعا يمكن صبه

- (A) Foam  
(B) Gel  
(C) Sol  
(D) كل ما سبق غير صحيح

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

أ.د محمد فكرى سراج الدين

أ.م.د أمل ناصف

أ.م.د نجلاء على الشيخ

3N1

٩. تحتوى اللحوم على عنصر ضرورى لبناء كرات الدم الحمراء وهو.....  
 (A) الكالسيوم  
 (B) المنجنيز  
 (C) النحاس  
 (D) البوتاسيوم
١٠. من اهم طرق تليين اللحوم عملية التعليق او التسوية ومن اهم خصائصها.....  
 (A) زيادة نشاط الانزيمات المحللة للبروتين  
 (B) رفع رقم الحموضه فى اللحم  
 (C) ليونة الالياف  
 (D) كل ما سبق صحيح
١١. اذا تعرض اللحم داخل المجمد للجفاف والاسوداد بفعل الهواء المحيط به بسبب تمزق اكياس البولى ايثيلن ببعض العظام يطلق على هذه الظاهرة اسم.....  
 (A) روجر موريس  
 (B) حروق التجميد  
 (C) التعتيق  
 (D) كل ما سبق غير صحيح
١٢. يغد المايونيز والصلصة الفرنسية مثلا واضحا على.....  
 (A) الغرويات  
 (B) المعلقات  
 (C) المستحلبات  
 (D) المحاليل الحقيقية
١٣. تتوقف درجة نضج اللحم على درجة الحرارة حيث ينضج اللحم متوسط النضج عند درجة حرارة ٧٠ م وعند تقطيعه يتسرب منه سائل.....  
 (A) أحمر  
 (B) بني  
 (C) أصفر  
 (D) لا لون له
١٤. تبلغ نسبة الدهون فى سمك الثعابين بين.....  
 (A) ٥.٥-٢ %  
 (B) ٦-١٠ %  
 (C) ٢٠-١١ %  
 (D) أكثر من ٢٠ %
١٥. الماء القاتر هو الماء المستخدم فى صناعه عجائن الشو وتكون درجه حرارته.....  
 (A) ٤٠ درجه مئوية  
 (B) ٦٠ درجه مئوية  
 (C) ١٠٠ درجه مئوية  
 (D) ٧٠ درجه مئوية
١٦. من اهم البروتينات الموجوده بالدقيق.....  
 (A) الجلايدين  
 (B) السيستين  
 (C) الميثيونين  
 (D) الهستدين
١٧. السويداء الموجوده ضمن تركيب حبه القمح تبلغ نسبتها بها الي.....  
 (A) ٨٢-٨٥ %  
 (B) ١٥-٢٠ %  
 (C) ١.٥-٢ %  
 (D) ١٤ %
١٨. تحتوي الزبد والمارجرين علي نسبة ماء تبلغ.....  
 (A) ٣٠ %  
 (B) صفر  
 (C) ٢٠ %  
 (D) ١٠٠ %
١٩. التزنج التحلي الحادث بالماده الدهنيه يكون سببه.....  
 (A) البكتريا  
 (B) الضوء  
 (C) الانزيمات  
 (D) الاوكسجين
٢٠. من صور المواد الراقعه الحيويه.....  
 (A) الماء  
 (B) الخفق  
 (C) الهواء  
 (D) الخميره
٢١. من افضل طرق استخلاص الزيوت.....  
 (A) الطريقه الساخنه  
 (B) الطريقه الطبيعیه  
 (C) الطريقه السريعه  
 (D) الطريقه البارد

تابع الأسئلة فى الصفحة التالية

أ.د محمد فكرى سراج الدين

أ.م.د امل ناصف

أ.م.د نجلاء على الشيخ

3W 1/1

أمل ناصف

نجلاء

- ٢٢- لمنع حدوث التزنخ الاوكسيدي بالمادة الدهنية يتم اضافته .....  
 (A) مواد حافظة  
 (B) التمثينات  
 (C) الزان صناعية  
 (D) فيتامين د
- ٢٣- من استعمالات الماء الساخن فالطهي .....  
 (A) سلق اللحوم  
 (B) طهي الكمشود  
 (C) عجائن الخميرة  
 (D) طهي البقوليات
- ٢٤- يرفع الملح من درجة حراره ظليان الماء بمقدار ..... درجة  
 (A) ٢  
 (B) ٠.٥٢  
 (C) ١.٠٤  
 (D) ٠.٠٤
- ٢٥- من اهم اجزاء حبه الدقيق الغنية بالقيمة الغذائية العاليه هي .....  
 (A) القصره  
 (B) الجزء النشوي  
 (C) النخيل  
 (D) الجزء الدهني
- ٢٦- لون الدقيق بعد طحنه مباشره يكون .....  
 (A) ابيض زاهي  
 (B) بني  
 (C) اصفر  
 (D) لالون له
- ٢٧- بروتينات الدقيق يبلغ نسبتها ..... %  
 (A) ١٧.٦  
 (B) ١٢.١٠  
 (C) ٢٥.٢٠  
 (D) ٦٠.٥٠
- ٢٨- كوب من السكر الناعم يعادل ..... من السكر السنترفيش.  
 (A) ١ كوب  
 (B) ٤/٣ كوب  
 (C) ٤/١ كوب  
 (D) ٢/١ كوب
- ٢٩- من اهم السكريات المستعمله في التحليه والمخبوزات .....  
 (A) السنترفيش  
 (B) السكروز  
 (C) الجلوكوز  
 (D) الفركتوز
- ٣٠- يعمل كماده رابطه لمكونات العجينه لاحتوائه علي بروتين يتجمد بالحراره هو .....  
 (A) اللين  
 (B) البقول  
 (C) النقيق  
 (D) البيض

### السؤال الثاني

ظل العلامة ( T ) اذا كانت العبارة صحيحة أو العلامة ( F ) اذا كانت العبارة خاطئة في ورقة الإجابة الخاصة بالتصحيح الإلكتروني

١. تتميز المركبات الغروية بشكلها البلوري المميز وصغر حجم جزيئاتها الذي يصل الى أقل من ١ ميكرون.
٢. تتسبب اضافة اي مادة قلوية للخضر في جعل ملمسها لزجا بسبب تفتيت السيليلوز.
٣. تعد البقول من مصادر البروتين النباتي المساوي في قيمته الحيوية للبروتين الحيواني حيث تبلغ نسبة البروتين بالبقوليات حوالي ٢٠ - ٢٧ %.
٤. ينتشر مرض البري بري بين الاشخاص الذين يعيشون في الاماكن الساحلية وذلك لنقص اليود في غذائهم.
٥. يستخدم انزيم البروميلين المستخرج من اوراق نبات البابايا في تليين اللحوم.
٦. يتكون النسيج الضام في الحيوان من بروتينات الكولاجين و الالاستين.

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

إ.د محمد فكري سراج الدين

أ.م.د أمل ناصف

أ.م.د نجلاء على الشيخ

3N 211

نداء

علاء

٧. تنتقل الحرارة من مصادرها الي الطعام بالتوصيل ، الحمل ، الإشعاع والأشعة متناهية القصر.
  ٨. وسط انتقال الحرارة في حالات الخبز هو الهواء أما في حالة التسبيك هو بخار الماء.
  ٩. تقل نسبة الألياف والأملاح المعدنية بالخضر عنها في الفاكهة.
  ١٠. يساعد تناول الخضروات على معادلة الحموضة الناشئة عن هضم اللحم والبيض والخبز لاحتوائها على مواد قلوية ،
  ١١. يجب تغطية الإناء عند طهي الخضر الخضراء المحتوية على صبغة الكلوروفيل خاصة في بداية الطهي.
  ١٢. يرجع اسوداد لون الخضروات والفاكهة عند تقشيرها أو تقطيعها وتركها فترة إلى أكسدة المركبات الفينولية بها بفعل الهواء..
  ١٣. يمكن إيقاف فعل الإنزيمات المسببة لاسوداد لون الخضر أثناء التقشير والتقطيع عن طريق الطهي والسكر.
  ١٤. يراعى عند طهي الخضر تقليل مدة الطهي والتقليب المستمر في أثناء النضج حتى لا تهتك أنسجتها
  ١٥. تغسل الفاكهة الصلبة والخضر الجذرية بالماء والفرجون الخاص بها وقد يستعمل نوع جيد من الصابون.
  ١٦. تسلق الخضر القوية الرائحة مثل الكرنب والقرنبيط، في كمية من الماء للتخلص من مركبات الكبريت غير المستحبة.
  ١٧. تنضج الخضر الخضراء المسلوقة في الماء المغلي بشكل أفضل وتحفظ بلونها الأخضر وفيتامين ج عن المطهية في بخار الخضر نفسها.
  ١٨. تقتصر طرق شى الخضر على الشوي فوق سطح ساخن لدرجة الاحمرار كالفحم أو الغاز أو أسلاك الكهرباء.
  ١٩. يرجع تكون الحلقة الداكنة المخضرة حول الصفار المسلوقة إلى ارتفاع قلوية البيضة.
  ٢٠. يستخدم البيض كمادة مغلظة للملصقات لقدرته على تكوين رغوة وحبس الهواء..
  ٢١. تستخدم أفران الميكروويف في إعادة تسخين الاطعمة التامة التجهيز الباردة والمجمدة فقط.
  ٢٢. يؤثر كلا من السكر، طزاجة البيض ، قوة الخفق و درجة الحرارة على تكوين الرغوة.
  ٢٣. يمر بيض البيض بثلاث مراحل عند خفقه هي مرحلة الرغوة غير الثابتة ، الرغوة اللينة والرغوة الثابتة.
  ٢٤. مقدار الحرارة التي يمكن أن تنتقل من الهواء إلى الطعام حوالى أربعة أمثال الحرارة التي تنتقل من الماء إلى الطعام.
  ٢٥. تقسم الخضر من حيث ألوانها إلى الخضروات الورقية والخضروات الثمرية الزهرية والسوقية.
  ٢٦. يكسب الطهي الخضر طعما حسنا ونكهة خاصة وشكلا مقبولا، وذلك بتحليل المواد ذات الرائحة والطعم.
  ٢٧. يدخل ملح الطعام في جميع العجائن بكميات صغيرة لظهار النكهة وتحسين الطعم.
  ٢٨. الدهون من اهم العوامل التي تحد من تكون الجلوتين بالعجينه .
  ٢٩. من افضل انواع الدهون المستخدمه في صناعه الفطائر الدهون اللينه (الشحوم) .
  ٣٠. تسويه الدقيق عمليه هامه يتم من خلالها اضافته الفيتامينات والاملاح المعدنية للدقيق .
- انتهت الاسئلة مع خالص دعواتنا بالتوفيق والنجاح

أ.د. محمد فكرى سراج الدين

3N3/1

حـمـه

أ.م.د. أمل ناصف

أ.م.د. نجلاء على الشيخ

أ.م.د.