



كلية الاقتصاد المنزلي

الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٣/٢٠٢٤

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	حفظ وتخزين الاغذية
الفرقة	ماجستير	تاريخ الامتحان	١٧ / ١ / ٢٠٢٤
كود المقرر	61116	زمن الامتحان	٢ ساعة

أجب عن جميع الاسئلة الآتية :-

السؤال الاول :- (أ) ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :- (٦٠ درجة)

- ١- نسبة الرطوبة الحرجة هي ٨٠% كذلك يلزم عند التخزين تجفيف الحبوب لهذه النسبة .
- ٢- عند تخزين حبوب القمح تصبح نسبة الفراغات بين الحبوب ٦٠-٨٠ % .
- ٣- من فوائد تخزين الحبوب قلة مقاومة الجلوتين وتغير مطابطة .
- ٤- عند تخزين الحبوب السليمة تزداد نسبة فيتامين "ب" لفقد الرطوبة .
- ٥- تخزين الحبوب بطورها تحت الارض (كمرها) يقلل الاكسوجين المتاح الي ٠,١ % فتموت الاحياء الدقيقة مع زيادة ثاني أكسيد الكربون .
- ٦- الصوامع الاسمنتية يصل ارتفاعها الي ١٥ متر وهي تلائم مناطق الحرارة العالية .
- ٧- لا يتم كمر الفول تحت الارض في المناطق الصحراوية البعيدة عن الرطوبة حتي لا يجف الفول وتتدهور صفاته التجارية الجيدة .
- ٨- بدلا من بناء صوامع كثيرة صغيرة يتم بناء صوامع كبيرة أقل لمقاومة اصابة المحصول بالحشرات .
- ٩- في الصوامع تعمل شبابيك صغيرة مع امكانية الغلق أو الفتح من الداخل ليسهل تبخير الحبوب .
- ١٠- كان قدماء المصريين يخلطون الحبوب برماد ناتج عن حرق الحطب حتي يحافظ علي رطوبة الحبوب المخزنة وتقل الاصابة بالحشرات .
- ١١- درجة الرطوبة المناسبة لتخزين الذرة والقمح والارز والشعير هي ١٠ % .
- ١٢- عند تخزين البقول يفقد ٨٠% من الفيتامين مع زيادة السكر .
- ١٣- التجفيف أبدأ طرق تخزين البقوليات .
- ١٤- تجمير البقوليات غير مناسب لنوعيات معينة مثل الفول الاخضر والبازلاء .
- ١٥- من أشهر البقوليات التي تتدهور بالتعليب الحمص والفاصوليا الحمراء .
- ١٦- يحفظ التفاح خارج الثلاجة لمدة ٥ شهور .
- ١٧- الفراولة تحفظ في الثلاجة لمدة ٣٠ يوما دون نزع قمعتها الخضراء .
- ١٨- الخيار يحفظ في الثلاجة لمدة ٦٠ يوما وخارج الثلاجة ١٥ يوما .
- ١٩- ذبابة الفاكهة تستطيع شم رائحة الفاكهة علي بعد ٢٥ كيلومتر وهي تضع ١٠٠ بيضة يوميا تفقس بعد ١-٢ ساعة .
- ٢٠- الموز عند تجميده يخزن ٢ سنه .

انظر خلف الورقة

- ٢١- لا توضع أنواع مختلفة جنباً إلى جنب لبعض الأنواع مثل (الموز ، مشمش ، كمثري ، خوخ ، مانجو ، شمام) تفرز غاز الاثيلين بشكل نشط بعد نضوجها بينما فاكهة أخرى (مثل تفاح ، جزر ، بروكلي ، باذنجان) ذات حساسية لذلك فتتعفن بسرعة .
- ٢٢- الموز يطلق غاز الاثيلين مما يبطئ نضجه .
- ٢٣- كلما زاد تنفس الفاكهة زاد محتوى فيتامين ج .
- ٢٤- العصير يخزن في الثلاجة ٢٤ شهراً .
- ٢٥- لإبطاء فساد العصير يترك اللب فيه .
- ٢٦- تعقيم ماء تجهيز العصير بالكلور أفضل لان التعقيم بالأشعة فوق البنفسجية UV يكسبه طعم كريه .
- ٢٧- لا بد من تقشير الجزر قبل تخزينه في الثلاجة في أكياس .
- ٢٨- بمجرد استلام البيض يتم التخلص من الكرتونة لإبطاء الفساد .
- ٢٩- لا يسمح في غرفة تخزين البيض بتذبذب درجة الحرارة لأكثر من ١٥م حتى لا تنخفض الجودة .
- ٣٠- يخزن عيش الغراب ٦٠ يوم ٢-٢٥ وبالتجميد يخزن ٩ أشهر .
- ٣١- لحفظ المكسرات تترك على درجة حرارة الغرفة ويفضل تقشيرها فتظل سليمة ١٢ شهر .
- ٣٢- اذا كان القمح مصاب بالافلاتوكسين فتغذي عليه الماشية ولا خطر على الانسان من لحومها .
- ٣٣- بالافلاتوكسين والاكرا توكسين والباتيولين سموم فطرية ويتم التخلص منها تماماً بالتحميص الخفيف للمكسرات .
- ٣٤- لا يمكن تخزين حليب الام بعد شفطة منها بالشفاطات .
- ٣٥- ملح السياحات صالح لصناعة الجبن لخلوه من العناصر الثقيلة كالزئبق وغيره وغير ملوث بالاحياء الدقيقة .
- ٣٦- الملح المعالج باليود منتج ثابت لذلك لا يهمل تركه بعيداً أو قريباً من الموقد .
- ٣٧- ظهور فقائيع على سطح برطمان المخلل وزيادة لزوجة سائل التخليل يدل على سلامة المنتج .
- ٣٨- عند تخزين المخللات تفضل أوعية من البلاستيك على الاوعية الزجاجية أو الخزفية أو الخشبية .
- ٣٩- يلزم وضع الدقيق في الفريزر لمدة ١٠ دقائق لقتل أي سوس أو بيوض حشرات فيه .
- ٤٠- تجنب إضافة بكتين أو أميليز عند صناعة الخبز حتى لا تتدهور الجودة .

أ . د / محمد سمير الدشلوطي
 أ . د / محمد مصطفى السيد
 أ . د / أمل ناصف ذكي

بالتوفيق ان شاء الله