



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	صناعات غذائية ج (لحوم وأسماك)
الفرقة	الرابعة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٢/ ١ / ٤
كود المقرر	N414	زمن الامتحان	٢ ساعة

أجب عن جميع الاسئلة الآتية :-

(١٠ درجة)

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

- ١- علي أساس الوزن الجاف تحتوي الاتسجة العضلية علي ٢٠ % بروتين .
- ٢- الالاستين خالي من السستين ولكن يحتوي علي هيدروكسي بروتين .
- ٣- لحم النعام به ١٥ % دهن .
- ٤- أسماك السردين بعمر ٢ سنة تعتبر أسماك دهنية .
- ٥- هدم الجليكوجين وتكون حامض اللاكتيك هو السبب الرئيسي لتبيس الرمي .
- ٦- بجلي الاتسجة الضأن لمدته طويلة نحصل علي جيلاتين .
- ٧- تكون الهيپوزاتئين يسبب تحسن الطعم بالإنضاج .
- ٨- لحم الرجل في الدجاج أصلح من لحم الصدر لمرضي فينايكيتو نوريا .
- ٩- يحفظ السمك في الثلج المجروش لمدة ٢٠ يوما .
- ١٠- يتم تجميد كل ماء اللحم علي - ٢٠ ° م .

(١٠ درجة)

( ب ) اختر الكلمة المناسبة للفراغ في العبارات الآتية :-

- ١- الساركومير يوجد بين خطي .....
  - ٢- الهيموجلوبين يحتوي علي .....
  - ٣- زيادة عمر الحيوان .....
  - ٤- لحم الاوز فيه في الدهن .....
  - ٥- التسييح السريع للحم المجمد .....
- ( z - m )  
( ٣ - ٤ )  
( تزيد - تقل )  
( ٨% - ٩٠% )  
( أفضل - أسوأ )

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني :- أذكر فائدة كلا من :-

- ١- ما فائدة غمر السمك في محلول ملحي .
- ٢- ما فائدة إضافة المضادات الحيوية أثناء تجفيف السمك .
- ٣- ما هي فائدة التملح قبل التعليب للحوم والأسماك .
- ٤- ما هي عملية الطبخ عند اجراء عملية التعليب .
- ٥- ما هي فائدة إضافة نترات الصوديوم عند التملح .

(٣٠ درجة)

السؤال الثالث :-

- ١- اذكر الفرق بين الاجار والاجارويد مع ذكر استخدامات كل منها .
- ٢- ماذا يقصد بالمواد المثخنة Thick nening agents وفيما تستخدم .
- ٣- اذكر أنواع الطحالب مع ذكر الهمية الغذائية لاحدهما .
- ٤- ما هي المواد الفينولية الموجودة بالدخان وكيف تعمل كمادة مضادة للاكسدة .
- ٥- اذكر أسباب ظهور اللون البني المرغوب في اللحوم المدخنة .

مع تمنياتنا بالتوفيق

د عبير نزيهة

د/ سهام عزيز خضر

د/ محمد سمير الدشلوطي