



كلية الاقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

### الامتحان التحريري في مادة اعداد وحفظ الاطعمة

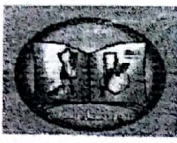
	القسم العلمي/ التغذية وعلوم الاطعمة	الشعبة - الفرقة الدراسية / إدارة المنزل والمؤسسات - الرابعة
	اسم المقرر / اعداد وحفظ الاطعمة	كود المقرر / N316
	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الثاني
	التاريخ / السبت ١٠-٦-٢٠٢٣	زمن الامتحان/ ساعتان
	عدد الاسئلة / سوالات	طريقة اجابة الامتحان / نموذج الكتروني
	عدد اوراق الامتحان / صفحة واحدة A3 علي الوجهين تحتوي ٤ صفحات	نوع الاسئلة / اجباري (اختبار من متعدد , صح وخطأ)
عدد الطلاب / ٢٠٠	الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة	
تعليمات خاصة بالامتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة في نموذج التصحيح الالكتروني مع ملاحظة اختيار اجابة واحدة فقط وتظليلها بالكامل.		

(كل فقرة بدرجة واحدة / ١٢ درجة)

السؤال الاول

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

١. وسط الانتشار في الجل Gel تكون .....  
(أ) الجيلاتين (ب) البكتين (ج) الماء (د) أ أو ب
٢. صور البكتين التي لا تصلح لصناعة المربي وتكوين جل جيد .....  
(أ) البروتوبكتين (ب) حامض البكتيك (ج) حامض البكتينيك (د) أ أو ب
٣. من أنواع البكتين الضعيف في قدرته علي تكوين الجل بكتين فاكهة .....
٤. وذلك لاحتوائه علي .....
- ٣-١ التفاح ٣-٢ الخوخ ٣-٣ الموالج ٣-٤ (د) أ أو ج
- ٤-١ مجموعات الأستيل ٤-٢ كثير من مجموعات الميثيل ٤-٣ قليل من مجموعات الكربوكسيل ٤-٤ (د) ب و ج معا
٥. يمكن أن يستعمل طازج عند عمل جل الجيلاتين (الاماسية) .....  
(أ) التفاح (ب) الأناناس (ج) الخوخ (د) أ أو ج
٦. الجيلاتين عبارة عن .....  
(أ) بروتين ناقص (ب) بروتين كامل (ج) مادة كربوهيدراتية معقدة (د) مادة كربوهيدراتية بسيطة
٧. عند عمل الماسية اللبن يكون تركيز الجيلاتين المستخدم ..... المستخدم لعمل الماسية اللبمون
٨. حيث تكون درجة PH الوسط قريبة من .....
- ٧-١ أكبر من ٧-٢ أقل من ٧-٣ (ج) متساوي مع ٧-٤ (د) ب أو ج
- ٨-١ ٤ ٨-٢ ٥ ٨-٣ ١١ (ج) ٨-٤ ٣ (د) ٨-٥



٩. من شروط المادة المثبتة للمستحلب .....  
(أ) تحتوي مجموعة قطبية ومجموعة غير قطبية (ب) لها قدرة علي خفض التوتر السطحي  
(ج) عديمة اللون والطعم والرائحة (د) جميع ما سبق
١٠. .... لا يسبب تقطيع المايونيز  
(أ) ترك المايونيز مدة طويلة (ب) تجميد أو تسخين المايونيز  
(ج) كمية الزيت المضافة متناسبة مع كمية صفار البيض (د) جميع ما سبق
١١. يضاف الحامض العضوي للشراب في الطريقة الساخنة ..... عملية التسخين لمنع حدوث ظاهرة التسكير  
(أ) بعد (ب) قبل (ج) اثناء (د) أي مما سبق
١٢. يلاحظ في تحضير شراب الفاكهة الغني بالعصير الطبيعي ضرورة اتباع الطريقة الساخنة ل .....  
(أ) للمساعدة علي حفظ الشراب (ب) لانخفاض تركيز المواد الصلبة الكلية  
(ج) لإظهار نكهة العصير الطبيعي (د) أ و ب

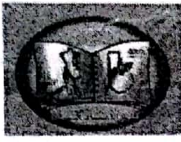
(كل فقرة بدرجة واحدة / ٤٨ درجة)

السؤال الثاني

قم بتظليل العلامة المناسبة (T) أو (F) امام كل سؤال في نموذج التصحيح الالكتروني.

١. تقل كمية المربي الناتجة عند انخفاض تركيز السكر عن النسبة الصحيحة
٢. بالتبريد السريع في الفريزر لجل الجيلاتين ينتج جل جيد يحتفظ بتماسكه فترة طويلة ويقل حدوث الادماع
٣. يفضل ان يكون البيض طازج عند عمل المايونيز حتي يكون محتوي صفاره من الرطوبة مرتفع
٤. يعتبر مستحلب الزيت مستحلب زيت في ماء
٥. من طرق الخلط الخاطئة لإعداد المايونيز والتي تسبب انفصاله اضافة الزيت بعد الحامض
٦. نسبة الفيتامينات في الشراب المحضر بالطريقة النصف ساخنة اقل من المحضر بالطريقة الباردة
٧. من فوائد الطريقة الساخنة لتحضير الشراب تجميع المواد الغروية والبروتينية علي السطح كريم
٨. نسبة السكر في الشراب الصناعي أقل منها في الشراب الطبيعي
٩. العبوات البلاستيكية تتأثر بدرجة الحرارة المرتفعة مما يؤدي لتفاعلها مع المادة المعبأة وهي منقذة للرطوبة
١٠. الغلاف الجيد يحوي ويحمي ويبيع ما بداخله
١١. من عيوب العبوات الزجاجية ثقل وزنها، وبالتالي ارتفاع تكاليف نقل العبوات.
١٢. التعبئة هي تجميع لأكثر من عبوة في وعاء أكبر.
١٣. من مميزات العبوات المعدنية ملاءمتها لتعبئة الغازات والسوائل والمواد الصلبة
١٤. يعد التخليل Pickling واحدا من طرق حفظ الخضروات فقط.
١٥. من المشاكل التي تواجه عمليات التعبئة والتغليف في مصر ضعف ثقافة المستهلك بمواد التعبئة والتغليف
١٦. من عيوب العبوات الورقية ارتفاع سعرها
١٧. التجفيف الشمسي ينتج عنه اكبر نسبة فقد في الفيتامينات بالنسبة لأنواع التجفيف الأخرى





١٨ .	من مميزات التجفيف طول فترة الصلاحية Shelf life للأغذية المجففة مقارنة بطرق الحفظ الأخرى
١٩ .	من عيوب التجفيف بالأنفاق حدوث كرمشة للمنتجات المجففة مما يؤدي الى صعوبة في عملية الترطيب ونقل نسبة تشربها للماء
٢٠ .	في التجفيف بالأسطوانات يستخدم بخار ساخن تصل درجة حرارته الى ١٤٠ - ١٦٠ °م
٢١ .	في التجفيف بالرداذ يصل الفقد في فيتامين (ج) الى حوالي ٥ % فقط.
٢٢ .	التجفيف بالأسطوانات يستخدم في تجفيف الاغذية السائلة مثل اللبن والقهوة
٢٣ .	يستغرق التجفيف بالأنفاق حوالي ٦ - ١٨ ساعة وتستخدم هواء ساخن درجة حرارته ٦٠ - ٨٠ °م
٢٤ .	المسنول عن النكهة الخاصة بالمخللات هي الاسترات فقط
٢٥ .	لمنع هري المخللات أو طراوتها يمكن اضافة كلوريد كالسيوم بنسبة ١ 1/2 %
٢٦ .	المخلل الأجوف يحدث بسبب استخدام تركيزات عالية من الملح أو السكر أو الخل
٢٧ .	عند تخزين المخلل لمدد طويلة يرفع تركيز الملح في المحلول الى ١٦ %.
٢٨ .	من عيوب التخليل باستخدام المحلول الملحي انكماش الخامات
٢٩ .	حفظ المادة الغذائية بالتبريد يتم على درجة حرارة أقل من درجة حرارة الغرفة وفوق الصفر المئوي ويؤدي لموت الكائنات الحية الدقيقة سواء الموجودة على سطح المادة الغذائية أو بداخلها.
٣٠ .	التلج الجاف أفضل من الثلج العادي في التبريد حيث أنه يتحول مباشرة من الحالة الصلبة الى الحالة الغازية وبالتالي لا يرفع من رطوبة المادة الغذائية.
٣١ .	تحدث في البطاطس تغيرات فيسيولوجية عند الحفظ على درجات حرارة أقل من ٤.٥ °م حيث يتحول جزء من النشا الى سكريات مختزلة وهذا يجعلها صالحة للتحمير.
٣٢ .	التجميد السريع يكون بلورات تلج كبيرة مما يتسبب في تلف ميكانيكي ضار على أنسجة المادة الغذائية وزيادة كمية السائل المنفصل ومن ثم فقد في القيمة الغذائية.
٣٣ .	Radurization تشمل استخدام جرعات بين ٢.٥ - ١٠ كيلوجراي من أشعة جاما وهذه الجرعة تستخدم للقضاء على بكتيريا السالمونيلا الممرضة في الدواجن غير المطهية واللحوم ومنتجات البيض المجفف والمجمد.
٣٤ .	يستخدم الحفظ بالتدخين في حفظ اللحوم والأسماك والخضر والفاكهة نتيجة التعريض للدخان الناتج عن حرق الأخشاب الذي يعمل على تجفيف المادة الغذائية وخاصة السطح الخارجي وتثبيط نشاط الأحياء الدقيقة .
٣٥ .	لا يشترط في التعقيم التجاري أن يستخدم حرارة كافية لقتل جراثيم بكتيريا التسمم البيوتوليني (Clostridium botulinum).
٣٦ .	فترة صلاحية الأغذية المعلبة للاستهلاك قد تستمر من شهر الى شهرين فقط الا أنه يحدث فقد في القيمة الغذائية للأغذية المعلبة مع طول فترة التخزين .
٣٧ .	من خطوات تعليب الاغذية الخلطة وهذي الخطوة الغرض منها التخلص من الأوكسجين أو الهواء الموجود في العلبة قبل احكام قفلها .
٣٨ .	يعزى انخفاض درجة حرارة التعقيم في الأغذية الحامضة الى أن الحموضة تعتبر عاملا مساعدا في حفظ الغذاء حيث تعقم على درجه حرارة ١٠٠ درجة مئوية .
٣٩ .	الحفظ بالتعليب هو حفظ الغذاء في اواني محكمة القفل تحت تفريغ لاينفذ منها أو اليها الهواء أو الرائحة أو أية كائنات دقيقة.
٤٠ .	ترتب المواد والمكونات الغذائية على حسب سرعة فسادها الى بروتينية فالكربوهيدراتية فالأغذية الدهنية .
٤١ .	تسلق جميع الخضراوات التي تؤكل مطبوخة فيما عدا القليل مثل الثوم والبصل حيث يعمل السلق على القضاء على النشاط الانزيمي وتنظيف المنتج والقضاء على الميكروبات .



كلمة الاقتصاد العنقري  
كلمة مضمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

٤٢. تقسم الأغذية من حيث قابليتها للفساد من حيث التركيب الكيميائي الى أغذية غير قابلة للفساد السريع وبطيئة الفساد وسريعة الفساد .
٤٣. حدوث ظاهرة التجلد في الخبز نتيجة لفقد الرطوبة بالإضافة لحدوث تغيرات طبيعية لحبيبات النشا وتفتت اللبابة هو فساد حيوي كيميائي .
٤٤. لابد من نظافة التلاجات باستمرار وخاصة الأرضيات والأبواب وذلك لإزالة الفطر بالماء الدافئ المضاف له كلور .
٤٥. يقضى التجميد على جميع الكائنات الحية الدقيقة لذلك يعتبر هذا الحفظ تعقيما للمادة الغذائية .
٤٦. في الأغذية سريعة التلف تحتوى المادة الغذائية على نسبة منخفضة جدا من الرطوبة .
٤٧. من وسائل إيقاف فساد الغذاء منع أي بكتيريا موجودة في الغذاء من التضاعف .
٤٨. تشير الدراسات الى أن الأغذية المشبعة تتمتع بقيمة غذائية مشابهة لتلك التي تتمتع بها الأغذية المعاملة حراريا .

د/ أميرة حمدي  
أميرة حمدي

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق....  
د/ سماح البنا  
سماح البنا

د/ شيماء المصيلحي  
شيماء المصيلحي

د/ عزة أحمد الاسكافي  
عزة الاسكافي