



كلية الاقتصاد المنزلي
مرحلة البكالوريوس

كود المقرر : N322 الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي 2022-2023

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم المقرر	اعداد الأطعمة (عجائن ومخبوزات)
الفرقة - الشعبة	الثالثة - التغذية وعلوم الأطعمة	تاريخ الامتحان	2023 / 6 / 6
عدد الطلاب	348	زمن الامتحان	ساعتان

الامتحان في صفتان

أجب عن جميع الاسئلة التالية:

السؤال الأول: ظلل العلامة (T) اذا كانت العبارة صحيحة أو العلامة (F) اذا كانت العبارة خاطئة في ورقة الإجابة الخاصة بالتصحيح الإلكتروني (كل سؤال يساوي درجة واحدة/ 60)

1. يستخرج دقيق الخبز من اصناف القمح اللينة، وتتراوح نسبة البروتين به بين 11-12% .
2. المادة الرافعة في عجينة الشوهي بخار الماء .
3. الجلوتين في عجينة البسكويت يعتبر عامل هام لتحديد نوع البسكويت المراد تصنيعه.
4. المرونة هي مجموعة الخصائص التي تميز سلوك العجينة خلال مراحل الخلط والعجن .
5. يعتبر بروتين الجلوبيولين هو المسؤول عن صفة المرونة أو المطاطية للعجين والجلوتينين عن المقاومة والتماسك.
6. للفارينوجراف أهمية خاصة في التصنيع الغذائي حيث يساعد في تحديد نسب خلط انواع مختلفة من الدقيق .
7. للعجائن عدة أقسام منها العجينة الملساء ، اللينة و المصبوبة.
8. العجائن الملساء هي تلك العجائن اليابسة السمكية نوعا والتي يمكن فردها وتشكيلها كالبسكويت والفطائر .
9. تحتاج عجائن خميرة البيرة التي يدخل في تكوينها الدقيق والماء فقط كالخبز لكمية أقل من الخميرة عن تلك العجائن التي يدخل في تكوينها البيض والزبد .
10. يفضل زيادة كمية السكر بعجائن خميرة البيرة .
11. يستخدم جهاز الاستتسوجراف في التمييز بين أنواع الدقيق ومقارنة أصناف القمح ببعضها البعض.
12. يجب ان تكون الخميرة المستخدمة في صناعة الخبز خالية من المواد الحافظة ، الملونة والميكروبات.
13. يتم اعداد عجائن الخميرة البيرة بعدة طرق منها الطريقة البطيئة ، المعتدلة و الخلط العنيف .
14. تقسم المخايز على حسب المنتج إلى اليدوية والآلية.
15. ترجع أهمية استخدام الملح في تصنيع الخبز إلى اعطاء الخبز الطعم المميز يضعف من تكوين الجلوتين.
16. تؤثر كلا من درجة pH للعجين ومكونات العجين على نشاط الخميرة أثناء فترة التخمر.
17. يفضل استخدام السمن الصناعي في تصنيع الفطير الدسم بطريقة الفرك
18. تقتصر طرق اعداد الكيك الدسم على طريقة الفرك وطريقة الوعاء الواحد.
19. تعتمد كمية السائل المستخدمة في اعداد الفطائر على نوع الدقيق وكمية الجلوتين به فقط.
20. يعتبر غاز ثاني أكسيد الكربون الناتج من تفاعل البيكنج بودر هو العامل الوحيد في رفع الكيك الدسم.
21. يؤدي زيادة مقدار السكر عند اعداد الكيك الدسم إلى سيولة العجينة وتمدها كثيرا أثناء الخبز.
22. ترجع أهمية الملح في عجائن الفطائر إلى أنه يحسن نكهة الدقيق والمادة الدهنية كما أنه يساعد على تكوين وتقوية الجلوتين.
23. تستخدم طريقة الفرد والطي في اعداد الفطير المورق ذو الطبقات.
24. تعتمد خفة الشو على الطهي الصحيح للدقيق على النار والتقليب بقوة أثناء إضافة البيض للعجينة
25. تلت عجينة الفطائر بشدة على المنضدة لمدة قصيرة حتى تصير ملساء ناعمة تجنبنا لزيادة تكون الجلوتين
26. البسكويت المصنوع بطريقة الفرك أو الدعك يعتبر اسفنجيا أما البسكويت بطريقة الخفق يعتبر دسما.

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

27. يرجع الاختلاف في تسميات الفطير الورقي ذو الطبقات إلى طريقة توزيع الزبد في العجينة.
28. يمكن التغلب على زيادة كمية الأملاح المعدنية بماء عجين الخبز بإضافة كمية بسيطة من الخل للماء.
29. يوضع الزبد عند إعداد فطائر المول في بطرفتين هما الكتلة والرف بـف.
30. يصنع الأنجيل كيك باستعمال بياض البيض.
31. دقيق السميد يستخدم لصنع المعجنات وهو منخفض في محتواه من الجلوتين.
32. دقيق اللوز يحتوي على بعض الجلوتين , كما يعطي كثافة للمعجنات المخبوزة بالفرن .
33. نسبة الإستخلاص في الدقيق الأبيض (الزيرو) يتراوح من 80-85% .
34. ينصح مرضى الجلاكتوسيميا بعدم تناول الاغذية المحتوية على بروتين الصويا.
35. التوحد هو اضطراب عصبي ينشأ عن خلل في وظائف الأمعاء لدى البالغين .
36. العلاج الغذائي لمرضى التوحد باتباع حمية خالية من الجلوتين والكازين .
37. يتكون بروتين الذرة من نفس مكونات بروتين القمح فيما عدا الجليادين .
38. الجلوتينين يمثل بنسبة 2% من وزن حبة الشعير ويذوب في المحاليل الحامضية.
39. ترجع الخواص المميزة للعجين من مرونة ومطاطية إلى الجلوتين .
40. يرجع السبب الرئيسي في الإصابة بالحساسية في الأمعاء الدقيقة إلى الجليادين.
41. تتراوح نسبة البروتين في حبة القمح من (30-45%) ويذوب في المحاليل الملحية.
42. بذور الكينوا مناسبة لمرضى التوحد وتعتبر البديل الأمثل للارز والمكرونة.
43. خبز الذرة وبياض البيض من الأطعمة المسموح بتناولها لمرضى حساسية الجلوتين .
44. خفق البيض الكامل أو البياض يحبس كمية كبيرة من الغاز بداخل العجائن اللينة.
45. زيادة كمية السائل بالعجين عن المقدار المطلوب يجعل الناتج خفيف والهيكل متماسك.
46. البيض يساهم مع الجلوتين في تكوين الهيكل الصلب المتماسك للمخبوزات .
47. تعمل الدهون كمذيب لمواد النكهة مثل الفانيليا وبشر البرتقال والليمون والقرفة.
48. الزيوت السائلة لاتحبس الهواء وتعطي مخبوزات ناعمة وتصلح للفطائر.
49. إضافة كميات كبيرة من الملح يعطل نمو الخميرة ويجعل الخبز ثقيلًا.
50. يساهم السكر مع الدهون في الحد من تكون الجلوتين في العجائن الحلوة كالبسكويت.
51. يحتوي الدقيق على بروتينات ذوابة في الماء هي الاليومين والجلوتينين.
52. العجائن المفرودة هي عجائن سميكة وناعمة يمكن فردها مثل البسكويت والفطائر.
53. عجينة الشو والبتي فور من العجائن المصبوبة ذات قوم وسط بين اللينة واليابسة.
54. يتم معاملة الدقيق بمواد كيميائية لتبييض لونه مثل مادة فوق أكسيد الهيدروجين .
55. الدقيق الكامل سريع التزنج لإرتفاع نسبة السليلوز به (النخاله) وهو أعسر هضما .
56. الجلاكتوسيميا هو اختلال وراثي نادر ينتج عن عدم قدرة الجسم على هضم الجلاكتوز.
57. العصائر التي تحتوي على الحليب أو الشوفان من الأطعمة الممنوعة لمرضى التوحد .
58. تسلق حبوب الذرة في محلول قلوي (هيدروكيد كالمسيوم) تركيز 1% لمدة ساعة.
59. عند خلط دقيق القمح مع الماء يتكون جزئ ذائب مثل الاحماض الامينية والبيبتيدات.
60. تناول غذاء خالي من الجلوتين يحسن من امتصاص العناصر الغذائية لمرضى السلياك .

- انتهت الأسئلة -

مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح

أ.د/ سحر عثمان

أ.د/ ألفت خاطر

أ.م. د/ مي خفاجي

أ.م.د/ نجلاء علي الشيخ