



تاريخ الامتحان: 2022/6/15

كلية: الاقتصاد المنزلي قسم: التغذية وعلوم الأطعمة

دور الامتحان: الفصل الدراسي ثاني  
الدرجة من 80

المقرر الدراسي: اعداد لحم واسماك N323  
زمن الامتحان: 2 ساعات

### (السؤال الأول: أختار وظلل من بين الاجابات الصحيحة A"B""C"D

- 1- الشروط الراجب توافرها للتهوض بالثروة السمكية هي  
A- تزيين جهاز ادارى يتولى نقل الأبحاث ونشرها للصيادين  
B- دراسة أطوار حياة ونمو الأسماك في البحيرات C- الصيد بالطرق الحديثة كالمفرقات  
D- تشجيع الصيادين على الصيد بالشباك في المناطق الجديدة الغير مستغله
- 2- تعتبر الاسماك النصف أنتقاليه هي  
A- سمك الكود B- سمك الرنجه C- سمك السلمون D- عائلات من سمك الكارب
- 3- من مكونات الرئيسية للاسماك  
A- الماء (65-75%) B- البروتين (12-20%) C- الليبيدات (2,0-24%) D- نسيبه الجليكوجين لاتتجاوز 9%
- 4- من بروتينات لحم عضلات الأسماك هي:  
A- الميوجين B- الجلوبولين C- الأكتين D- الميوسين والاكيتين
- 5- قواعد النيتروجين بالاسماك هي:  
A- الاحماض الكبريتيه B- مشتقات البروتين C- مشتقات الميثيل D- تراى ميثيل ادينين
- 6- وجود نسيبه عاليه من مركب TMA يحسم الأسماك  
A- ذات العضلات الحمراء B- ذات العضلات البيضاء C- الأسماك نصف دهنه D- الأسماك اللحميه
- 7- من أسباب مرض الجويتز  
A- نقص اليود B- لنقص الحديد بالغذاء C- لنقص الماغنسيوم بالغذاء D- عدم تناول الأسماك أسبوعيا
- 8- ماذا يعنى احميه تقدير حامض الثيوبارونين  
A- للكشف عن فساد السمك B- لنيل الطزاجه السمك C- لنترنخ الدهون بالسمك D- لدراسة حامض البيوتريك

← انظر حله لبروف

٩-..... هي الوحدة التركيبية الأساسية للعضلة ويتراوح قطرها من ١٠-١٠٠ ميكرون.

- a- الليفة العضلية
- b- اللويفة العضلية
- c- الساركومير
- d- الساركوليمما

١٠-..... عبارة عن خيوط سميكة لها علاقة مباشرة بعملية تقلص وانبساط العضلة.

- a- التروبونين
- b- الأيلاستين
- c- الأكتين
- d- المايوسين

١١- تمر عضلات المشية بمرحلة التيبس بعد .....  
a- ٢ ساعة      b- ٤ ساعات      c- ٦ ساعات      d- ٩ ساعات

١٢-..... له صلة مباشرة بقوام وطراوة اللحوم وخيوطه منتشرة علي العضلة.

- a- الانسجة الدهنية
- b- الكولاجين
- c- الأيلاستين
- d- المايوسين

١٣-..... تحدث انكماش للحوم وينتج عنها لحما صلبا ومنكمشا ومتقلصا أثناء الطبخ.

- a- مرحلة قبل التيبس الرمي
- b- مرحلة بعد التيبس الرمي
- c- القصر التبريدي
- d- ظاهرة التعرق

١٤-..... تجمد بها الذبائح علي درجة حرارة -٤٠°م وتوجد مراوح لضخ كمية كبيرة من الهواء.

- a- Blast freezers
- b- Plate freezers
- c- التجميد بالسائل المتبخر
- d- التجميد بالغمس

١٥-..... يضاف في تمليح اللحوم لرفع الأس الهيدروجيني ويزيد من قابلية اللحم لحمل الماء.

- a- ملح الطعام
- b- النترات والنترت
- c- الاريثروبات والاسكوربات
- d- الفوسفات

السؤال الثاني : اختر صح (T) او خطأ (F)

- ١- الجزء العضلي للذبيحة يتناسب عكسيا مع النسيج الدهني .
- ٢- تحاط الالياف العضلية بنسيج رابط يسمى غلاف الليفة العضلية الثاني.
- ٣- كلما احتوت الذبيحة علي كمية أكبر من الدهون تستغرق وقت أطول لتبريدها.
- ٤- الأربطة العضلية تربط العضلات ببعضها وهي صفراء اللون لوجود الكولاجين.
- ٥- الحفظ بالتجميد والتعليح يزيد القيمة الغذائية لبروتينات اللحم.
- ٦- الساركوبلازم يوجد بداخله الساركوليميا وهو السيتوبلازم العضلي .
- ٧- في مرحلة التيبس الرمي ينخفض الجليكوجين وينخفض الجلوكوز وينخفض ال pH.
- ٨- اللحوم التي تسوي علي كمية كبيرة من الأنسجة الرابطة تزيد قيمتها الغذائية.

في الأسئلة في الخلف

- 9- نسبة الامداد باسماك المياه العذبه اعلى لامقارنه بالاسماك البحريه؟
- 10- هل سمك السبيط مصدر هام للبيوتاسيوم؟
- 11- هل نسبة الفوسفور واليود اكبر للاسماك البحريه عن الاسماك العذبه؟
- 12- نسبة فيتامين D في لحم السمك يتغير على حسب نوع العضلات وفصول السنه؟
- 13- من دلائل طزاجه السمك شكل مجذاه البطن؟
- 14- هل بعد موت السمك تكون نسبة الجليك بين حوالى 4PH؟
- 15- هل عبر تكنولوجيا توليد الدخان من احدث وسائل حفظ الاسماك ويتوقف على نوع الخشب ومعدل جزيئات النشاره؟

مع اطيب الامنيات بالنجاح

د/ محمد سمير الدشلوط / د/ حمديه هلال / د/ سحر عثمان / د/ لمياء توب  
د/ سحر