



9. تعتبر مجمدات الكبائن ومجمدات الانفاق من أمثلة التجميد -----
A. البطيء B. المؤقت C. الدائم D. السريع
10. يعتبر سكر ----- من السكريات الأحادية البسيطة والتي لا يمكن تحليلها لأبسط منها.
A. المالتوز B. السكروز C. الجلوكوز D. اللاكتوز
11. يلعب عنصر ----- دور هام في عملية تجلط الدم.
A. الزنك B. البوتاسيوم C. الكالسيوم D. الماغنسيوم
12. يساعد فيتامين ----- على امتصاص الحديد .
A. فيتامين C B. فيتامين K C. فيتامين A D. فيتامين D
13. تدخل ----- في تصنيع مكونات الجسم الحيوية مثل العظام والعضلات والاسنان والجلد والاذافر والشعر وكرات الدم ونخاع العظام .
A. الفيتامينات B. الكربوهيدرات C. الدهون D. البروتينات
14. التجفيف ب ----- يستخدم في تجفيف عصائر الفاكهة ويضاف لها ميثل السليلوز لتسهيل عملية التجفيف.
A. الرزاز B. الانفاق C. الاسطوانات D. الرغوه
15. ----- هي جميع الأنشطة الإلزامية لضمان سلامة الاغذية.
A. الجودة B. مراقبة الجودة C. الرقابة الشاملة للجوده D. HACCP
16. الحد الأدنى من النشاط المائي اللازم لنمو الميكروبات هو -----
A. 0.91 B. 0.99 C. 0.81 D. 0.88
17. عناصر الجودة ----- هي التي لها علاقة بالصحة العامة مثل نسبة المواد المضافة
A. الكمية B. الحسية C. الخفية D. التغذوية
18. من بروتينات اللبن -----
A. الكازين B. الالبومين C. الجلوبيولين D. جميع ما سبق
19. ----- هو المكون الذي يعطي القوام والمظهر واللون واساس التقويم الاقتصادي للمنتجات اللبنية.
A. الفيتامينات B. بروتينات الشرش C. اللاكتوز D. الدهن
20. يكتسب اللبن المعقم طعم مطبوخ نتيجة تأثير الحرارة علي -----
A. الاملاح المعدنية B. بروتينات الشرش C. اللاكتوز D. الدهن





كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد
كلية الإقتصاد المنزلي



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

14. يساعد تناول المواد الدهنية على اعطاء الشعور بالشبع حيث أن وصول الأغذية الدهنية إلى المعدة يؤدي إلى إبطاء حركتها والاقلال من الافرازات المعدية الهاضمة.
15. فترة حفظ الأغذية المجففة تفوق بمراحل مثلتها للأغذية المعلبة.
16. الالبان المعقمة هي البديل الصحي للالبان المتخمرة للأشخاص الذين لديهم حساسية من اللاكتوز.
17. للقضاء علي ميكروب حمي الكيو في الالبان يتم تسخينها لدرجة 60°م لمدة 30 دقيقة.
18. يتأثر كازين اللبن بحرارة البسترة.
19. تهدف الرقابة علي الأغذية الى ضرورة وجود شهادة صحية للأغذية المصدرة للخارج.
20. عناصر الجوده التغذوية هي التي تهم البائع بالدرجة الاولي .

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

د/ ليلى دياب
د/ طيار دياب

د/ بسمة الخطيب
د/ بسمة الخطيب

د/ محمد مهران
د/ محمد مهران

الامتحان التحريري النهائي لقرر مبادئ علوم الأطعمة

الفصل الدراسي الأول 2023/2022

الفرقة الدراسية	المستوى الأول	تاريخ الاختبار	الأحد الموافق 2023/01/01م
القسم العلمي	شعبه عامة	الفصل الدراسي	الأول للعام الجامعي 2023/2022
المقرر الدراسي	مبادئ علوم الأطعمة	زمن الامتحان	ساعتان
كود المقرر	113	الدرجة الكلية	80 درجة
عدد الطلاب	1247	عدد اوراق الامتحان	4 صفحات (ورقتين على وجهين)

تعليمات خاصة بالامتحان : يجب التأكد من كتابة الرقم القومي وتظليله بشكل صحيح بنموذج الاجابة (البابل شيت)، بالإضافة الى كتابة البيانات في المكان المخصص لذلك - يفضل استخدام القلم الرصاص.

السؤال الأول: اختر الإجابة الصحيحة لكل مما يلي، ثم ظلل اجابتك بنموذج الإجابة. (40 درجة)

1. تنمو أغلب البكتيريا في الغذاء ذو الـ pH الهيدروجيني
A. أقل من 4.6 B. 4.6 فأكثر C. 6.4 فأكثر D. أقل من 6.4
2. يعتبر التزنخ التحللي Hydrolytic rancidity للزيوت والدهون من أمثلة
A. الفساد الطبيعي B. الفساد الكيماوي C. الفساد الانزيمي D. الفساد الميكروبي
3. يؤدي طهي الخضروات في بيئة حامضية أو تحت تأثير الأحماض العضوية الموجودة بالخضروات إلى تغير في لون الكلوروفيل إلى لون أخضر زيتوني نتيجة لتكون مركب
A. ميلارد B. الفيوفيتين C. الفينول D. التيروسين
4. البكتيريا التي تسبب بداية إسهالات مائية-دموية، وقد ينتقل السم الذي تفرزه من الأمعاء إلى دم المريض والكلى وتسبب صدمة دموية تؤدي إلى عطل الكلى ووفاة المريض تعرف بـ
A. Bacillus cereus B. Escherichia coli C. Salmonella D. Botulinum C.
5. أي مما يلي يعتبر من المواد الحافظة الكيماوية؟
A. حمض الخليك B. الكحول C. الزيوت الطيارة D. النترت
6. أي مما يلي يعد من التأثيرات الممكنة للمواد الحافظة (طبيعية - كيماوية) على الميكروبات؟
A. زيادة المحتوى المائي B. رفع الأس الهيدروجيني C. توفير ظروف هوائية D. البلزمة
7. تستخدم في معالجة المياه المستخدمة في مصانع الاغذية لقتل البكتريا التي قد تلوث الاغذية.
A. الهالوجينات B. CO₂ C. SO₂ D. H₂O₂
8. تعرف بـ بأنها أقل كمية من العناصر الغذائية المأخوذة والتي يمكن بواسطتها المحافظة على الوظائف الطبيعية للجسم وتحدد تبعاً للسن والجنس والحالة الفسيولوجية.
A. التوصيات الغذائية B. الاحتياجات الغذائية C. البدائل الغذائية D. القيمة الغذائية