



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية  
الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢١/٢٠٢٢ م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم وكود المقرر	تحليل أغذية NM325
الفرقة-الشعبة	الفرقة الثالثة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٢ / ٦ / ٢٧
عدد الطلاب	(٣٤٥)	زمن الامتحان	ساعات

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: .

٢٠ درجة

السؤال: الأول: ضع علامة صح أو علامة خطأ أمام العبارات الآتية:

1. ميكروب السالمونيلا الذي قد يلوث لحم الحمار لا يهاجم الغشاء المخاطي لمخ الانسان.
2. الدودة الشريطية لا تنتقل من للانسان.
3. جليكوجين لحم الحمار أقل من اللحم البقري.
4. كوليستيروول لحم الحمار أكثر من اللحم البقري.
5. الحديد في لحم الحمار أقل من اللحم البقري.
6. لحم الحمار الملوث لا ينقل التيتانوس والسعار للانسان.
7. دهن لحم الحمار أكثر من دهن اللحم البقري.
8. لحم الحمار حلو الطعم لزيادة البروتين فيه.
9. الفوسفور في لحم الحمار أكثر البقري.
10. جودة بروتين الخنزير أفضل من البقري.
11. لا يمكن استخدام دهن خنزير في الشيكولاتة بدلا من الزيوت.
12. الزنك والحديد في لحم الخنزير أكثر من اللحم البقري.
13. دهن وسعرات البقري أكثر من الخنزير.
14. الاحتياج اليومي من الألياف في الإناث أكثر من الذكور.
15. للحصول على 2MG يستخدم TG انزيم لبيز.
16. إذا قلت نسبة عامل الإثراء بحامض البلميتيك عن ٠,٨ تدل على وجود دهن الخنزير.
17. بلورات دهن الخنزير مروحية ابرية وبلورات الدهن البقري أزميلية.
18. باستخدام طريقة TLC يعطى دهن البقري ١١ تجزؤا ودهن الخنزير ٣ فقط.
19. هضم اللحم البقري أبطأ من هضم لحم الخنزير.
20. مجموع الأحماض الدهنية ثنائية عدم التشبع أكثر في البقري عن الخنزير.



السؤال الرابع:  
أ. عرف الرماد مع ذكر أهمية تقدير العناصر المعدنية.

ب. اشرح بالتفصيل مع الرسم كيفية فصل عينة من اللحوم باستخدام جهاز الكروماتوجرافى الغازى.

(انتهت الأسئلة)

مع أطيب التمنيات بالنجاح والتوفيق

أ. د/محمد سمير الدشلوطى أ. د/فاطمة الزهراء الشريف أ. د/عصام عبد الحافظ أ. د/عماد محمد الخولى