



الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٦ / ٢٠١٧
برنامج : الهندسة الزراعية والنظم
الحيوية
زمن الامتحان : ساعتان

قسمي : الصناعات الغذائية و الألبان
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
(أساسيات علوم الأغذية)
FDT201
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



اجب عن الاسئلة التالية اولاً: جزء : الصناعات الغذائية (٣٠ درجة) الاسئلة في (٤) صفحات .

السؤال الاول: اختر الاجابة الصحيحة من الاجابات الاتية ثم ضع خطأ واضحا تحت الاجابة لكلا مما يأتي (عشرة

درجات) درجة واحدة لكل جزء في السؤال :

١- تتم عملية التعقيم التجاري للأغذية علي درجة حرارة :

أ. ٢٤٠° ف ب. ٥٠٠° ف ج. ٣٥٠° ف د. ٢١٠° ف

٢- Botulism يحدث بتأثير نشاط ميكروب:

١- Salmonella sp. ب. Staphylococcus aureus ج. Clostridium botulinum

٣- من اكثر انواع الفساد شيوعا في اللحوم و الاسماك :

أ. التعفن الكبريتي ب. التخمر اللاهوائي ج. حروق التجميد د. الاكسدة

٤- الفساد الكيميائي في المعلبات يشمل:

أ. الفساد الحامضي ب. فساد TA ج. الانتفاخ الهيدروجيني د. التسمم.

٥- زيادة حجم بلورات الثلج في المادة المجمدة دليل على حدوث :

أ. تجميد بطيء ب. تجميد سريع ج. تلف للمادة د. تلوث ميكروبي

٦- عدم حصول جسم الإنسان على القدر الكافي من المواد الغذائية هو :

أ. التغذية ب. السمنة ج. التلوث الغذائي د. سوء التغذية.

٧- التغيرات الغير مرغوبة في الغذاء تسمى :

أ. التسمم الغذائي ب. التعفن اللاهوائي ج. فساد الغذاء د. التخمر

٨- عنصر بسيط التركيب ومتجانس كيميائيا يتم استخدامها من قبل الجسم لتوفير الطاقة ودعم النمو :

أ. Food ب. Diet ج. Nutrient د. Nutrition

٩- من اهم مغذيات الطاقة :

أ. المعادن ب. الفيتامينات ج. البروتينات د. الدهون.

١٠- عامل الحفظ في المربي هو :

أ. الحرارة ب. السكر ج. بنزوات الصوديوم د. جميع ما سبق

السؤال الثاني (١٠ درجات) :

اولا : وضح بالرسم كامل البيانات كلا مماياتي : (٦ درجات)

الدرجة :

١- تأثير البلورات الثلجية Ice crystals علي جودة الاغذية المجمدة . (٢ درجة)

٢- دورة التبريد الصناعي بثلاجات حفظ الاغذية بالتبريد : (٢ درجة)

٣- التلف التبريدي لأحد أنواع الأغذية (٢ درجة)

ثانيا : عرف نسبة التجفيف ثم أحسب نسبة التجفيف لأحد أصناف الخضروات يحتوي علي رطوبة ٨٠% وبعد التجفيف بأحد المجففات الصناعية وصلت الرطوبة إلي ٨% احسب نسبة التجفيف؟
(٤ درجات)

السؤال الثالث (١٠ درجات) :

اختر الاجابة الصحيحة من الاجابات الاتية ثم ضع خطا واضحا تحت الاجابة لكلا مما ياتي (عشرة درجات) درجة

واحدة لكل جزء في السؤال :

١- تستخدم محاليل التعبئة في صناعة التعليب بغرض :

١- تحسين الطعم ب- تقليل عملية over cooking ج- الحفاظ علي قوام المادة الغذائية ٤ - جميع ماسبق

٢- Cold injury ينتج عن الخلل في :

١- درجات حرارة التبريد ب- سرعة الهواء ج- الاثنين معا

٣- من اكثر انظمة التجفيف الصناعي كفاءة :

١- النظام العمودي ب- النظام الموازي ج- الموازي عكسي د- جميع ما سبق

٤- تعتبر العبوات الصفيح ذات الانتفاخ الصلب :

١- صالحة للاستهلاك ٢- غير صالحة للاستهلاك ٣- غير محكمة القفل

٥- زيادة كمية سائل الانصار Drip دليل علي :

أ- زيادة حجم البلورات الثلجية ب- خلل في درجات الحفظ التجميد ج- تلف للمادة

٦- الجفاف السطحي Case hardening يحدث نتيجة :

١- ارتفاع درجات الحرارة بوسط التجفيف ب- زيادة حجم قطعة المادة الغذائية المجففة ج-

الاثنين معا

٧- حروق التجميد تنتج من :

أ- عدم احكام عملية التعليب ب- انخفاض درجات حرارة المجمدات ج- الاثنين معا

٨- عمليات حفظ الاغذية Food preservation تقلل من :

١- المواد الفعالة ب- مدة التخزين ج- نشاط الاحياء الدقيقة د- الصفات الحسية

٩- من اهم الغازات المستخدمة في عملية التبريد :

ب- الهواء ب- الفريون ج- الميثيلين د- جميع ما سبق

١٠- عامل الحفظ في صناعة التجفيف :

ب- خفض الحرارة ب- تقليل المحتوى الرطوبي ج- تقليل حجم قطعة المادة الغذائية

انتهت اسئلة الجزء الاول

مع خالص التمنيات بالتوفيق ""

إ.ب. / رانيا جمال

ع.ب. / الزهراء مطاوع