



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

الامتحان التحريري النهائي لمقرر علوم الأطعمة التجريبية الفصل الدراسي الأول

2024/2023

	القسم / التغذية وعلوم الأطعمة	الفرقة الدراسية / الثانية	
	مقرر / علوم الأطعمة التجريبية	كود المقرر / 215	
	العام الدراسي / 2024	الفصل الدراسي / الأول	
	طريقة اجابة الامتحان : بابل شيت		
زمن الاختبار: ساعتان	عدد الأسئلة : سؤالين (30+30 فقرة)	الدرجة الكلية للامتحان : 60 درجة	عدد اوراق الامتحان: 5 صفحات
السبت الموافق 2024/01/13 وقت الاختبار: 12:30 – 2:30م			
<p>تعليمات خاصة بالامتحان :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ المقرر: (اجباري) ❖ جميع الاسئلة اجبارية ❖ الاجابة بالقلم الازرق في نموذج الاجابة (البابل شيت). ❖ يجب التأكد من كتابة كود الطالب وتظليله بشكل صحيح بنموذج الاجابة (البابل شيت). بالاضافة الى كتابة البيانات في المكان المخصص 			

السؤال الأول: اختر الإجابة الصحيحة لكل مما يلي، ثم ظلل اجابتك بنموذج الإجابة (30 درجة)

1. يتجمد الماء النقي عند درجة حرارة		فهرنهايت.	
(A) 31	(B) 32	(C) 33	(D) 34
2. يعد الماء من المذيبات الجيدة.			
(A) العضوية	(B) الغير عضوية	(C) القطبية	(D) الغير قطبية
3. الجيلاتين عبارة عن خليط غير متجانس من			
(A) الكربوهيدرات	(B) الدهون	(C) البروتينات	(D) الاملاح المعدنية
4. يتكون النشا من وحدة من الالفا جلوكوز.			
(A) 100	(B) 200	(C) 300	(D) 400
5. يتحلل النشا بواسطة انزيم			
(A) السكريز	(B) الاميليز	(C) اللاكتيز	(D) البكتين
6. المستحلب هو عبارة عن خليط من			
(A) سائل وغاز	(B) سائل وسائل	(C) صلب وسائل	(D) صلب وصلب



7. هي طريقة طهي التي تستخدم كمية صغيرة نسبيا من الزيت أو الدهون في مقلاه على نار هادئة نسبياً.		
(A) القلي	(B) السلق	
(C) الشوي	(D) التشويح	
8. يعطى النشا لون مع اليود.		
(A) أحمر	(B) أخضر	
(C) برتقالي	(D) أزرق	
9. هو سكر المائدة ويتم استخلاصه من قصب السكر والبنجر.		
(A) المالتوز	(B) اللاكتوز.	
(C) السكروز	(D) الجلوكوز	
10. من التغيرات التي تحدث عند طهي الخضراوات		
(A) ليونة الألياف	(B) تنتفخ حبيبات النشا	
(C) تتأثر الفيتامينات الذائبة في الماء	(D) جميع ما سبق	
11. في درجة حرارة الغرفة أكثر السكريات ذوباناً هو		
(A) الفركتوز	(B) السكروز	
(C) الجلوكوز	(D) المالتوز	
12. المادة القلوية الشائعة الاستعمال في مساحيق الخبز		
(A) بيكربونات الصوديوم	(B) كربونات الصوديوم	
(C) بيكربونات البوتاسيوم	(D) كربونات البوتاسيوم	
13. من الفواكه التي تحتوى على كمية من البكتين.		
(A) الفراولة	(B) التفاح	
(C) الأناناس	(D) العنب	
14. يؤدي إضافة عسل النزة إلى حدوث تغيرات في		
(A) ارتفاع درجة الحرارة	(B) زيادة درجة التخمر	
(C) ارتفاع درجة الارتباط بالماء	(D) جميع ما سبق	
15. مصدر المجموعات الكبريتية الموجودة في بياض البيض هو بروتين		
(A) أوف ألبومين	(B) الجلوبيولين	
(C) كون ألبومين	(D) أوفوميوكويد	
16. معظم بروتينات صفار البيض مركبة توجد في صورة		
(A) ألبومين	(B) ميوسين	
(C) ليوبروتين	(D) جلوبيولين	
17. من العوامل التي تؤثر على درجة تجمد البيض.		
(A) ارتفاع درجة حرارة البيض	(B) الطهي لمدة طويلة	
(C) إضافة أملاح	(D) جميع ما سبق	
18. من بروتينات الدقيق وغير قابلين للذوبان في الماء.		
(A) الألبومين والجلوبيولين	(B) الجلبيادين والجلوتينين	
(C) الألبومين والجلوتينين	(D) الجلوتين والجلوتينين.	
19. يحتوى صفار البيض على مادة تجعله مثبت للمستحلبات.		
(A) الميوسين.	(B) اللثيسين.	
(C) الألبومين.	(D) أوف ألبومين.	



20. يستخدم دقيق البقوليات في تدعيم المخبوزات وذلك لتحسين قيمتها الغذائية حيث تصل نسبة البروتين النباتى بها إلى
(A) 10-15% (B) 15-20%
(C) 20-40% (D) 50-60%

21. يحتوى دقيق الذرة على بروتين.
(A) 1-2% (B) 2-3%
(C) 7-8% (D) 9-10%

22. من العوامل التى تؤثر على درجة تكوين الرغوة
(A) قوة الخفق. (B) درجة الحرارة.
(C) اضافة السكر. (D) جميع ما سبق

23. من الفحوصات والاختبارات التى تُجرى للحكم على جودة البيض
(A) سمك البياض. (B) حجم الفقاعة الهوائية.
(C) الغمر فى الزيت المعدنى عند 43 درجة مئوية. (D) ا ب فقط.

24. من طرق التغلب الفيزيائية على الاسمرار الانزيمى Enzymatic Browning جميع ما سبق ما عدا
(A) المعاملة الحرارية. (B) المعالجة الباردة.
(C) التشيع. (D) اضافة ملح الطعام

25. عند طهي الخضر تتأثر الفيتامينات الذائبة فى الماء ب
(A) انخفاض درجه الحرارة. (B) الأوكسدة.
(C) الذوبان فى المادة الدهنية. (D) جميع ما سبق.

26. تحتوى الطماطم على صبغة
(A) الكريببتوزانثين. (B) الأنثوسيانين.
(C) الليكوبين (D) الكلوروفيل.

27. فى أى من الصبغات التالية لونها أخضر يميل الى الصفرة؟
(A) كلوروفيل أ. (B) كلوروفيل ب.
(C) فيوفيتين أ. (D) فيوفيتين ب.

28. تحتوى صبغة الكلوروفيل الخضراء فى تركيبها الكيميائى على عنصر التى يكسبها اللون الخضر.
(A) بوتاسيوم. (B) ماغنسيوم.
(C) كالسيوم. (D) فوسفور.

29. كرملة السكر هو تغير لون السكر إلى اللون
(A) الاحمر. (B) الاصفر.
(C) البنى. (D) البنى المحمر.

30. أى من الصبغات الآتية توجد فى السبانخ؟
(A) الليكوبين. (B) الليوتين.
(C) الانثوزانثين. (D) الكريببتوزانثين.



السؤال الثاني: حدد أي العبارات الآتية صحيح وأيها خطأ،

ثم ظل الحرف (T) للعبارة الصحيحة، (F) للعبارة الخطأ) بنموذج الإجابة (30 درجة)

()	1. لتحضير مستحلب ماء في زيت يستعمل عوامل محبه للماء.
()	2. المستحلب يتكون من مادتين أو أكثر.
()	3. يفضل ان يكون الغذاء المراد قليه أن يحتوى على أعلى نسبة من الماء.
()	4. الطهى فى المقلاة يتم على خطوة واحدة.
()	5. النشا له أهمية في صناعة الورق والنسيج.
()	6. تعرف درجة الانصهار بأنها درجة الحرارة التي تتحول عندها المادة من الحالة الصلبة إلى الحالة السائلة عند الضغط الجوي.
()	7. يغلي الماء عندما تستطيع جزيئاته التغلب على ضغط بخار الهواء المحيط به للانتقال من الحالة السائلة إلى الغازية.
()	8. تؤدي اضافة الملح للماء الي ظاهره تعرف باسم ارتفاع درجه غليان الماء.
()	9. من تأثيرات عمليه القلى على صفات المادة الدهنية نقص الأحماض الدهنية الحرة.
()	10. من أضرار الميكروويف أن طهى الطعام فيه يحمل العديد من الجوانب السيئة والضارة.
()	11. لا يوجد الجلوتين بصورة طبيعية في الدقيق ولذا لا يعد من بروتينات الدقيق.
()	12. مدة حفظ الدقيق الأسمر أعلى من الدقيق الأبيض.
()	13. اضافة بعض الأحماض فى المرحلة الأولى لخفق بيض البيض يعطى رغوة كبيرة ناصعة البياض وتكون أكثر ثباتاً.
()	14. يفقد الأفيدين أثناء عملية الطهى بالتسخين خاصيه ارتباطه بالبيوتين وجعله غير عامل حيويًا لذلك لا يفضل تناول البيض نيئ.
()	15. يتجمد بروتين لاکتوالبیومين والجلوبيولين عند درجة حرارة 70 م كما يحدث تجمد لهم بإضافة إنزيم الرنين (المنفخة) أو بفعل الأحماض كما هو الحال بالنسبة للكازين.
()	16. اللبن المركز المكثف يحضر بتبخير 45% من الماء الموجود في اللبن الخام ويمكن إعلائته إلى لبن حليب كامل وذلك بإضافة الماء اليه.
()	17. الدقيق الأبيض مستخلص من الأندوسبيرم والجنين بينما الدقيق الأسمر مستخلص من الأندوسبيرم والقصرة.
()	18. يحتوي دقيق القمح المطحون على إنزيم يسما بيتا أميليز بينما انزيم ألفا أميليز لا يوجد في دقيق القمح إنما يتم استخلاصه تجارياً من الشعير المنقوع وأحياناً يتم استخلاصه من بعض الكائنات الحية الدقيقة.
()	19. إنزيم بولي فينول أكسيديز Polyphenol Oxidase موجود في جميع أنواع الخضار والفاكهة وهو المسئول عن تحولها إلى اللون البني عند قطعها وتركها في الهواء الجوى.
()	20. الليكنج بودر الجيد يكسب المخبوزات لونا قاتماً أو رائحه أو طعماً غير مقبول.
()	21. من فوائد النشا المضاعف مع مساحيق الخبز انه يعمل على فصل حبيبات الحامض عن بيكربونات الصوديوم وبذلك يمنع تفاعلها.

()	22. الخميرة الجفقه تأخذ وقت أطول في تخمير العجائن عن الطازجة سريع المفعول.
()	23. في العسل الابيض نسبه الجلوكوز الي الفركتوز هي 1:2 علي التوالي.
()	24. عند إضافة المادة الدهنية للمخبوزات تجعل قشرة الرغيف أكثر طراوة وأقل سمكاً.
()	25. إذا كانت درجة الPH في الطعام مرتفعة "قاعدية" فهذا يساعد كثيراً في حدوث تفاعل ميلارد بالمقارنة عما إذا كان الوسط حامضياً.
()	26. تزداد درجة ذوبان السكر كلما قلت درجة الحرارة.
()	27. الأشعة فوق البنفسجية توقف نمو الاحياء الدقيقة ولكنها ليست بكفاءة أشعة جاما وأشعة اكس.
()	28. يضاف إنزيم الإنفرتيز أو السكريز في مجال صناعة البونبون المحشو بالشيكولاتة حيث يحد من تكون البلورات السكرية التي تعطي صلابة للمنتج.
()	29. جزيء بيتا كاروتين يتحول الي جزيء واحد من فيتامين أ.
()	30. تتفاعل القلويات مع الكلوروفيل وتكون لون أخضر زيتوني مقبول.

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

د/فتحية شبل جندي
د/فتحية

أ.د.م/ هشام حمدي
هشام

أ.د/ طارق عبدالرحمن
د. طارق عبدالرحمن

أ.د/ نهاد رشاد الطحان
نهاد رشاد الطحان

الأعداء
البردات

٢٠١٧