



الامتحان التحريري لمقرر تقييم أغذية (أ)

القسم العلمي/ التغذية وعلوم الاطعمة	الشعبة - الفرقة الدراسية / التغذية وعلوم الاطعمة - الرابعة
اسم المقرر / تقييم أغذية أ	كود المقرر / N 413
العلم الدراسي / ٢٠٢٣-٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الاول
التاريخ / ١٦-١-٢٠٢٤	زمن الامتحان/ ساعتان
عدد الاسئلة / ثلاث أسئلة	طريقة اجابة الامتحان / الإجابة في نفس الورقة .
عدد اوراق الامتحان / 2	نوع الاسئلة / اجباري (اختيار من متعدد، أسئلة مقالية)
عدد الطلاب / ٣٥٣	الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة
تعليمات خاصة بالإمتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة التالية في نفس ورقة الأسئلة.	

السؤال الاول: (الدرجة ٢٠)

أولاً:- أ. وضح ميكانيكية الإحساس بالطعوم المختلفة للغذاء، و العوامل المؤثرة على ذلك؟ (٥ درجات)

.....

.....

.....

.....

ب. ما هي المركبات المسؤولة عن الطعوم المختلفة؟ (٥ درجات)

.....

.....

.....

.....

ثانياً:- أ. ما هي الخواص اللونية المختلفة المحددة لجودة الغذاء؟ (٥ درجات)

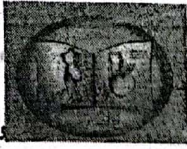
.....

.....

.....

.....

(باقي الأسئلة في الصفحة التالية)



ب. تؤثر العيوب المختلفة على جودة الغذاء. وضح ذلك؟ (٥ درجات)

.....
.....
.....
.....

السؤال الثاني: (الدرجة ٢٠)

١- وضح أهمية التقييم الميكروبي في الحكم على جودة الغذاء وما هو الفرق بينه وبين التقييم الظاهري؟
(١٠ درجات)

.....
.....
.....
.....

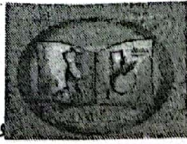
٢- وضح انسب طرق لتقييم الاغذية التالية : البان مجففة - لحوم طازجة - معلبات. (٥ درجات)

.....
.....
.....
.....

٣- ما هو الحكم على مادة غذائية كان العدد الميكروبي الفعلي ٣٠٠ خلية في التخفيف الثالث في الواحد جرام، بينما المواصفة القياسية كانت ١٠٠ خلية في التخفيف الثاني في الواحد جرام. (٥ درجات)

.....
.....
.....
.....

(باقي الأسئلة في الصفحة التالية)

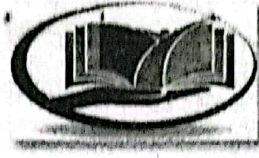


(كل فقرة بدرجة واحدة / ٢٠ درجة)

اختر الحرف الدال على الاجابة الصحيحة وقم بتظليله في نموذج التصحيح الالكتروني.

- ١- طريقة مباشرة تستخدم لتقدير الليبيدات في العينات باستخدام مذيب عضوي هي
(A) سوكلت (B) التحليل الطيفي (C) الكثافة النوعية (D) طريقة بلاي و داير
٢. إختيار للدلالة على الأكسدة و التزنخ الأوكسيدي في الدهون يستخدم إختبار
(A) نقطة الإنصهار (B) الرقم اليودي (C) البيروكسيد (D) رقم التصبن
٣. شكل البلورات المتكونة بإذابة عينة من الدهن في الداى إيثيل إيثر ثم التجميد مميزة ل
(A) دهن الماعز (B) دهن الخنزير (C) الدهن البقري (D) دهن الجمال
٤. طريقة تستخدم لتقدير الأحماض الدهنية كميًا و نوعيًا تعتمد على إدمصاص شقوق الليبيدات على الوسط الثابت ثم تحريكها بالوسط المتحرك هي
(A) الطرق الطبيعية (B) طريقة النقع (C) طريقة (D) الطرق
٥. يقدر عادة نسبة النتروجين في محتوى العينة من البروتين بضرء النيتروجين في معامل
(A) ٦.٢٥ (B) ٥.٢٥ (C) ٤.٢٥ (D) ٧.٢٥
٦. تعتمد طرق على تقدير تركيز البروتينات مذابة في محلول قلوي بإمتصاصها للأشعة فوق البنفسجية عند طول موجي محدد.
(A) التحليل (B) التحليل الطيفي (C) التحليل الكيميائي (D) التحليل الإشعاعي
٧. هو الجزء العضوي المتبقي بعد الحرق أو الأكسدة الكاملة للمواد العضوية في المادة الغذائية.
(A) الدهون (B) البروتين (C) الرماد (D) الكربوهيدرات
٨. تعتمد الطرق الميكروبيولوجية في تقدير على إستخدام بكتريا لا تستطيع تخليق الفيتامين، حيث تتناسب كمية الفيتامين في الغذاء طرديا مع نمو البكتريا.
(A) البروتين (B) الفيتامينات (C) الأملاح المعدنية (D) الليبيدات
٩. لتقدير الأملاح المعدنية تجرى عملية للعينات المجففة على درجات حرارة تزيد عن ٥٠٠ درجة مئوية في أفران الترميد.
(A) التجفيف (B) الإستخلاص (C) التصبن (D) الترميد
١٠. استخدام جهاز هو طريقة معتمدة (AOAC) لتقدير فيتامين أ .
(A) الرافراكتوفيتير (B) HPLC (C) سوكلت (D) كارل فيشر
١١. طريقة لتقدير الرطوبة تعتمد على خلط المادة الغذائية مع مذيب لا يختلط بالماء و نقطة غليانه أعلى من الماء هي ...
(A) المعايرة بطريقة (B) أفران الميكروويف (C) التقطير (D) الرافراكتوفيتير
١٢. الطريقة الميكروبيولوجية التي تعتمد على إستخدام بكتريا حامض اللاكتيك هي طريقة معتمدة لتقدير فيتامين
(A) الثيامين (B) الريبوفلافين (C) الفوليك (D) النياسين
١٣. يقدر في الوسط الحامضي بإضافة أيونات الكالسيوم Ca^{2+} للترسيب على صورة أملاح الكالسيوم.
(A) النشا (B) البكتين (C) الليبيدات (D) الفيتامينات

(باقي الأسئلة في الصفحة التالية)



١٤. تقاس درجة الجلثنة بقياس كمية السكريات المختزلة المتكونة بعد المعاملة الإنزيمية ب
 (A) بيتا أميليز (B) البيروكسيديز (C) الأوكسيديز (D) الكتاليز
 ١٥. في حالة الحرق غير التام لعينات الترميد يوضع نقط من ثم يجرى حرق العينة مرة أخرى على ٥٥٠ م.

(A) محلول العينة (B) حمض النتريك (C) محلول أملاح (D) المحلول السكري
 الصوديوم
 ١٦. خلط المادة الغذائية بمركب كيميائي مثل مسحوق كربيد الكالسيوم و بتقدير كمية الغاز و بحساب الفقد في الوزن يتم تقدير
 (A) الليبيدات (B) البروتين (C) الرطوبة (D) الكربوهيدرات
 ١٧. لتقدير تركيز المحاليل الملحية و السكرية يستخدم
 (A) البلانيمتر (B) بروكفيلد (C) الرافراكتوميتر (D) إستوالد
 ١٨. من الطريقة الكيميائية لتقدير التي تعتمد على إختزال أيونات الحديدك ثم يقدر أيونات الحديدوز الناتجة و التي تعطي لون أحمر يقاس عند طول موجي ٥٢٠ نانوميتر.
 (A) فيتامين د (B) فيتامين ك (C) فيتامين ه (D) فيتامين أ
 ١٩. يتميز باحتوائه على الكبريت (Thio) الذي يتأكسده يتحول إلى الثيوكروم ذو اللون الأزرق، يقاس عند طول موجي ٣٦٥ نانوميتر.
 (A) الريبوفلافين (B) البيروكسين (C) الثيامين (D) الثيوكوبالامين
 ٢٠. أثناء خطوة المعادلة و التقطير في طريقة كلاهل لتقدير البروتين يضاف هيدروكسيد الصوديوم إلى محلول الهضم و يسخن و يتم استقبالها في حجم معلوم من حامض قياسي.
 (A) لتحرر الامونيا و تطايرها (B) لهضم العينة (C) لأكسدة الأحماض (D) لترسيب الأملاح المتطايرة

انتهت الاسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

لجنة الممتحنين

أ.د/ نهاد رشاد الطحان
 أ.د/ مى عبد الخالق غريب
 عبد العال

أ.د/ ليلي احمد البديوي
 أ.د/ اسلام احمد محمود حيدر