



كلية الإقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

	القسم / التغذية وعلوم الاطعمة	الفرقة / دبلومة	
	مقرر / تقوية وتدعيم الاغذية	كود المقرر / 5115	
	العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الثاني	
	طريقة اجابة الامتحان :- الاسئلة مقالي وتجاب في كراسات اجابة		
التاريخ : ٢٠٢٣-٧-٣	عدد الأسئلة : ثلاث اسئلة	الدرجة الكلية للامتحان : ٦٠	زمن الامتحان : ساعتين
تعليمات خاصة بالامتحان : الامتحان في ورقة واحدة على وجهين			

(٢٠ درجة)

السؤال الأول :

أكمل :- (٦ درجات)

- ١- تدعيم الاغذية هو
- ٢- يقصد ب (FCD)
- ٣- يتكون الرافينوز من ثلاثة جزيئات من السكر الاحادي هما
- ٤- عند اضافة الالياف لتدعيم بعض المواد الغذائية لابد من زيادة
- ٥- تزداد الوفرة الحيوية للكالسيوم في الوجبة الغذائية عند اثرائه ب
- ٦- يتم اضافة و الى البروتين النباتي المصنع كبديل للبروتين الحيواني ليمثله ففي خصائصه التغذوية .

السؤال الثاني :- (٥ درجات)

- ١- قد تضاف المغذيات لأداء وظائف محددة أو مهام تصنيعية معينة وضحي ذلك .
- ٢- ما هي شروط تقوية وتدعيم الاغذية (اذكر اربعة شروط فقط)
- ٣- علل :- (٤ درجات)

- تدعيم منتجات الالبان بفيتامين أ ود

- يتم اضافة كبريتات الكالسيوم بنسبة ٥ % الى الملح

السؤال الثالث :- ضع علامة صح او خطأ امام العبارات التالية (٥ درجات)

١. تزداد القيمة الغذائية للمادة بزيادة نسبة الرطوبة فيها ()
٢. يتم تدعيم الاغذية بالأحماض الامينية الاساسية والغير اساسية ()
٣. يستهدف تدعيم الاغذية فئة معينة من المجتمع ()
٤. يستخدم مصطلح (supplement) مع عبوات الاغذية المعلبة ()



كلية العلوم التطبيقية
كلية علوم تكنولوجيا الأغذية والتغذية



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

٥. البروتينات هي المصدر الأساسي للطاقة في الجسم ()
٦. في المجتمعات الصناعية تحتاج عملية الأثراء حوالي من ٥ - ١٠% زيادة على تكاليف الطاقة
العناصر التغذوية الصفراء ()
٧. يتم تدعيم السكر بفيتامين ج ()
٨. ليس من الضروري يكون الطعام المراد تدعيمه وإثرائه بالعناصر يمكن حفظه تحت ظروف
قياسية للتخزين والاستعمال ()
٩. دائما ما يتم تدعيم الأغذية بالفيتامينات الذائبة في الماء ()
١٠. من أعراض تدعيم الأغذية ضمان الكفاءة الغذائية في الأغذية البديلة ()

السؤال الرابع : انكر ما تعرفه عن :- (٢٠ درجة)

- أ- استخدام حمض الفوليك في تدعيم الأغذية (٥ درجات) .
- ب- تدعيم الغذاء بفيتامين أ (٥ درجات) .
- ج- استخدام وتطبيقات المخلفات الغذائية في تقوية وتدعيم الغذاء (١٠ درجات) .

(٢٠ درجة)

السؤال الخامس :

- أ- انكر ما تعرفه عن العناصر المعدنية التالية :-
(الكالسيوم - البوتاسيوم - الصوديوم) موضعا أهمية كل عنصر - المصادر الغذائية له وكذلك
الاحتياجات الغذائية منه (١٠ درجة) .
- ب- وضح أهم المعايير التي ينبغي الاعتماد عليها لاختيار الوسيلة المناسبة لتدعيم الأغذية (٥ درجات)
- ج- انكر أهم التقنيات المستخدمة في تدعيم الأغذية (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

أ.د/ الفاتح محمود نصر / أ.م.د/ وفاء احمد رفعت / أ.م.د/ بسمة رمضان خطيب / د/ فتحية شبل
د/ العضا / د/ وفاء احمد رفعت / أ.م.د/ بسمة رمضان خطيب / د/ فتحية شبل