



كلية الاقتصاد المنزلي

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي 2021-2022

كود المقرر : H326

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم المقرر	علوم الاطعمه وتحليلها
الفرقة - الشعبة	الثالثة - الإقتصاد المنزلى والريية	تاريخ الامتحان	2022 / 6 / 13
عدد الطلاب	166	زمن الامتحان	ساعتان (11.30 - 9.30 ص)

الأسئلة في ثلاث صفحات

أجب عن الاسئلة التالية :

السؤال الأول: ظلل العلامة (T) للعبارة الصحيحة والعلامة (F) للعبارة الخاطئة في ورقة الإجابة.

(كل سؤال يساوي درجة واحدة)

1. يمكن إزاحة فعل الإنزيمات المسببة لاسوداد لون الفاكهة أثناء التقشير والتقطيع من طريق إضافة الملح والسكر.
2. وسط انتقال الحرارة في حالات الشى والخبز هو الهواء أما في حالة السلق هو بخار الماء.
3. يرجع اختلاف ألوان في الخضروات والفواكه إلى العديد من الصبغات مثل الكاروتين والأنثوسيانين.
4. تتكون المحاليل الغروية من جزيين أساسيين هما المادة المنتشرة والمادة المذابة.
5. يتكون المستحلب من سائلين غير قابلين للامتزاج بعضهما كالزيت والماء كالصلصة الفرنسية.
6. يرجع انفصال المايونيز إلى عدة أسباب منها إضافة الزيت دفعة واحدة ووضع المايونيز في الخريزر.
7. يأخذ المعلق الغروي أحد هذه الأشكال المعلق ، الصل ، الجل.
8. يراعى عند طهي الخضار زيادة مدة الطهي وتقاسمها أقل ما يمكن في أثناء النضج حتى لا تهتك أنسجتها.
9. يرجع تكون رغوة بيض بياض غير متماسك إلى زيادة مقدار كلا من الجيلاتين و السكر عن المطلوب.
10. يحدث التغير في التركيب الطبيعي لبروتين البيض نتيجة لارتفاع درجة الحرارة ، الخفق وإضافة أحماض أو قلويات أو أملاح.
11. يمر بياض البيض بثلاث مراحل عند خفقه هي مرحلة الرغوة غير الثابتة ، الرغوة اللينة والرغوة الثابتة.
12. تعرف الرغوة بأنها عبارة عن "سائل - في غاز" أي هواء - في - بياض بيض مثلا وهي إحدى الحالات الغروية وتعرف بالرغويات Foams.
13. تقتصر إضافة الحامض عند اعداد المايونيز على إضافته بالتدريج مع الزيت.
14. تؤدي عمليات تحضير الأطعمة إلى زيادة أو قلة انتشار المادة المنتشرة ومن أوضح الأمثلة على ذلك ذوبان السكر في الماء، تجمد بياض البيض عند تسخينه وفرم اللحوم.

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

15. يجب تغطية الإناء عند طهي الخضار المحتوية على صبغة الكوروفيل لحبس الأحماض الطيارة مما يساعد على تزهية لون الصبغة.
16. لتحويل المستحلب المؤقت كالصلصة الفرنسية إلى مستحلب ثابت لابد من إضافة مادة تقلل من التوتر التوتر السطحي بين الماء والزيت.
17. للجيلاتين عدة مصادر منها جلود وقشور الأسماك ، عظام و عوافر الحيوانات.
18. للمستحلب عدة أنواع هي المستحلب الثابت والمؤقت والزيت في الماء.
19. يستخدم بخار الماء كوسيلة لنقل الحرارة عند طهي الطعام في قدر الضغط، والطحى بالفرن.
20. يرجع اسوداد لون الخضروات والفكهه عند تقشيرها أو تقطيعها وتركها فترة إلى أكسدة المركبات القينولية بها بفعل الهواء.
21. يستخدم الدسم كمادة مثبتة للمستحلبات لقدرته على تكوين رغوة وحبس الهواء.
22. تنتقل الحرارة من مصادرها الي الطعام بالتوصيل ، الحمل ، الإشعاع والأشعة متناهية القصير.
23. تناول الأطعمة الغنية بالبروتينات كاللحوم والفاصوليا يعطى تأثيرا حمضيا في الجسم ،
24. يجب تغطية الإناء عند طهي الخضار المحتويه على صبغة الأنثوزانثين.
25. يستفاد من درجة الحموضة في اختيار البيض ومدى طزاجته و صناعة الزيادى والجبن بالطرق السليمة.
26. يعمل التبريد السريع للألماسية على تكوين جزيء جيد وتحفظ بتماسكها عند إخراجها وقلبها..
27. يفضل استعمال اللبن كامل الدسم في العجائن الاسفنجية بدلا من الماء أو عصير البرتقال.
28. يتم إصلاح المايونيز الفاصل باستعمال صفاربيضة مسلوقه مهروسة وإضافة الخليط الفاصل لها بالتدريج.
29. تغسل الفاكهة الصلبة واللينة بالماء والفرجون الخاص بها وقد يستعمل نوع جيد من الصابون.
30. يرجع تكون الحلقة الداكنة المخضرة حول الصفار المسلوق إلى ارتفاع حموضة البيضة.
31. تعرف القاعدة بأنها المركب الذى يعطى أيونات الهيدروجين عندما يتأين.
32. تعتبر الأسماك ، اللحوم والألبان من الأغذية ضعيفة الحموضة.
33. للماء المغلي القدرة على إذابة واستخلاص اللون ومواد النكهة.
34. يعمل الزيت كوسط انتشار للكثير من المواد العطرية.
35. تبلغ نسبة نخالة في حبة القمح 14%.
36. يعتبر السكر مادة غير متأينة وغير طيارة.
37. الماء الحر هو الذى يكون مرتبطا بقوة مع البروتينات والسكريات في خلايا النبات والحيوان.

تابع الأسئلة في الصفحة التالية

38. السمن الصناعي الذي يدرج في عبارة عن الزيوت التي يدخل في تكوينها وصناعتها الأيدروجين.
39. يعمل الملح كمادة رابطة لمكونات العجينة.
40. عند اختبار الحلاوة للسكريات أعطى السكروز درجة حلاوة تعادل 50.
41. يفضل صحتيا الدقيق الأسمر عن الدقيق الأبيض.
42. يطلق على عملية إضافة الفيتامينات والأملاح للدقيق بتسوية الدقيق.
43. المواد الرافعة لا تشكل أهمية في صناعة المخبوزات.
44. من البروتينات الهامة الموجودة بالدقيق الجليادين والجلوتينين الذائب في الماء.
45. السويداء هي الجزء النشوي في حبة الدقيق والذي تبلغ نسبته من 82-85%.
46. يفضل عند عمل البسكويت والكعك زيادة العجن وإضافة الماء.
47. يتحول نشا الدقيق المسطحى إلى دكسترين بالحرارة.
48. زيادة كمية سفيق نتيجة الخطأ يعطى منتجا ثقيلًا جافًا.
49. تساعد زيادة نسبة السكر في العجائن على زيادة تمدد جدران الهيكل الشبكي وضعفها.
50. اللاكتوز هو سكر اللوز ويتميز بسهولة هضمه وأقل السكريات حلاوة.
51. يساهم البيض مع الجلوتين في تكوين الهيكل الصلب المتماسك للمخبوزات.
52. زيادة كمية السائل عن المقدار الصحيح يجعل المنتج ثقيل غير مسامي.
53. فرك المادة الدهنية مع السكر إحدى طرق إدخال الهواء في العجينة.
54. تتساوى جميع المواد الدهنية المستخدمة في صناعة المخبوزات في نسبة الدهن بها.
55. إحدى أنواع المواد الرافعة الطبيعية الخميرة.
56. الماء الساخن هو الماء الذي تصل درجة حرارته إلى 45 درجة مئوية.
57. يميل لون الدقيق الحديث الطحن إلى الأبيض المصفر نظرا لوجود صيغة الكلوروفيل به.
58. الخميرة البيرة من المواد الغنية بفيتامين A.
59. بخار الماء إحدى مواد الرفع المستخدمة في عجينة الشو.
60. عند استبدال السكر بالعسل في مكونات العجين يحذف 3/1 كوب من السائل المستعمل للعجن.

- انتهى الأسئلة -

مع تمنياتنا بالنجاح والتوفيق

أ.م.د/ نجلاء على الشيخ
أ.م.د/ أمل ذكي ناصف

أ.د/ عصام عبد الحافظ بوهدي
أ.م.د/ عبير أحمد نزيه