

١٣. لا تقل نسبة المواد الصلبة للظماطم في لب الظماطم المركز عن ١٦% ..
١٤. يتلخص أوجه الاختلاف بين الجبن الطري والجاف في ارتفاع محصول الجبن الجاف عن الطري.
١٥. يتم استخلاص القشدة بعدة طرق منها الترقيد واستعمال الفراز.
١٦. يرجع فشل صناعة الزبادي إلى إضافة مواد حافظة للبن و استخدام بادئ قديم.
١٧. تستخدم عدة طرق لتصنيع الزبد منها صناعة الزبد من اللبن وقشدة الترقيد والفراغات.
١٨. القشدة هي الناتج من تجميع حبيبات الدهن التي باللبن أو القشدة أو الشرش بالطرق الآلية أو اليدوية.
١٩. يجب تبريد اللبن قبل الفرز حتى تضمن الحصول على كل الدهن.
٢٠. يجب تقليل الملح الذي يرش على الجبن كلما ارتفعت حرارة الجو صيفا.
٢١. تمر عملية التخليل ثلاث مراحل اساسيه هم التمليح - التجهيز - التعتيق .
٢٢. من الشروط الواجب توافرها في الملح المستخدم بالتخليل ان يكون قلوي .
٢٣. من اشهر المواد الحافظه المستخدمه في عمليه التخليل ثاني اكسيد الكبريت .
٢٤. بكتريا حمض الاكتيك تؤثر علي البروتين الموجود بالماده الغذائيه بشكل فعال واساسي.
٢٥. *Lactobacillus Pentoaceticus* هي بكتريا كرويه مولده للغازات تتحمل الحموضه العاليه .
٢٦. يبدأ تركيز الملح المضاف لعمليه التمليح الجاف ٦% من وزن الخضر .
٢٧. يسمي اضافته محلول ملحي وغمر الخضر فيه لمدته معينه وبتركيز ملح معين ب *Brine Salting*
٢٨. *Discoloration* هي احدي صور فساد المخللات بسبب زياده نسبه الحموضه بالمحلول الملحي.
٢٩. تتميز الاغذيه المجفف بالوزن الخفيف والكثافه العاليه .
٣٠. الماء الحر هو اسهل انواع الماء واسرعهم في التخلص اثناء عمليه تجفيف المواد الغذائيه .
٣١. يحتاج التجفيف الصناعي لمساحات واسعه وايدي عامله قليله .
٣٢. تكون الفاكهه المجففه صناعيا اقرب الي الفاكهه الطازجه من حيث اللون والطعم .
٣٣. يمكن اجراء التجفيف الصناعي في اوقات معينه من السنه .
٣٤. من المهم اجراء عمليه غسيل للخضروات والفاكهه قبل عمليتي التمليح والتجفيف .
٣٥. عمليه الكبرته تحافظ علي اللون والطعم للمواد الغذائيه المجففه .



٣٦. تتوقف المدة اللازمة للتجفيف على عدة عوامل أهمها حجم القطعة - مدي حمولة الصواني -  
فصول السنة .

٣٧. Case hardening هي حالة تصلب الطبقة الخارجية واحتراقها مع بقاء الجزء الداخلي رطب .

٣٨. مهم أثناء عملية التخزين للمواد المجففة ان تكون درجة الحرارة منخفضة والرطوبة متوسطة .

٣٩. من اهم مميزات عملية التجفيف قصر مدة صلاحية المواد الغذائية المجففة للتخزين بالنسبة لطرق  
الحفظ الاخرى كالتعليب .

٤٠. عندما تصل نسبة الحموضة الي ٠.٧ - ١% في الوسط الملحي تتوقف البكتريا الكرويه المولده  
للغازات عن العمل .

٤١. عملية التجميد يتم فيها نزع الحرارة الموجودة في المادة الغذائية ورفع درجة حرارتها الي اعلي  
من نقطة تجمد المادة الغذائية .

٤٢. يتم تجميد المواد الغذائية بالتجميد البطئ على درجة حرارة -١٠°ف الي -٢٠°ف بواسطة الهواء  
المتحرك.

٤٣. يتم تخزين المواد الغذائية المجمدة بالطريقة السريعة على درجة حرارة -٢٠°ف.

٤٤. تتميز طريقة التجميد السريع عن البطئ بكبر حجم بلورات الثلج المتكونة .

٤٥. تفقد الأغذية المجمدة بالتجميد السريع القوام المتماسك عند الإنصهار.

٤٦. قصر المدة اللازمة للتجميد السريع تقلل من فترة تعرض المواد الغذائية للأحياء الدقيقة .

٤٧. يجري عملية سلق للخضر قبل تجميدها منعا لتغير اللون والطعم بالإنزيمات المؤكسدة.

٤٨. عند حفظ الفاكهه بالتجميد يفضل خلها بالسكر الجاف أو تعبئتها في محاليل سكرية لتحسين  
قوامها.

٤٩. العصائر الطازجة هي أحد أنواع العصائر التي يتم الحصول عليها عبر عمليات العصر الميكانيكي .

٥٠. يعرف العصير المركز بالعصير الذي يتم الحصول عليه عبر اضافة الماء للثمرة التي لايمكن  
عصرها ميكانيكيا .

٥١. تتمثل اولي خطوات تصنيع العصائر في غسيل الثمار للتخلص من الملوثات .

٥٢. الهدف من تقشير وازالة البذور أثناء تصنيع العصائر التخلص من الطعم الحمضي لبعض أنواع  
الثمار .

٥٣. من خلال عملية تصفية straining العصير يمكن التخلص من جميع الأجزاء العالقة بالعصير  
كالألياف.



٥٤. تعتبر عملية الترويق clarification أحد خطوات تصنيع العصائر الهامة والمطلوبة في حالة عصير الموالح والمانجو .
٥٥. تجري عملية إزالة الهواء أثناء تصنيع العصائر بهدف المحافظة علي فيتامين B من الأكسدة .
٥٦. يمكن التخلص من الهواء أثناء تصنيع عصائر الموالح بالتخلص من زيت القشور .
٥٧. النكتار أحد أنواع العصائر الغير متخمرة ولكنة قابل للتخمر .
٥٨. يتراوح الحد الأدنى من العصير (المركز أو غير مركز) المستخدم في تحضير النكتار بين ٢٥-٥٠% .
٥٩. تسمح التشريعات الغذائية بإضافة بعض المواد الحافظة عند تصنيع المربي بنسبة لا تتجاوز ٢٥% .
٦٠. يضاف حمض عضوي للمربي بغرض الاشتراك في تكوين الحالة الجيلية وحفظ المربي عن طريق رفع رقم الـ PH.

- انتهت الأسئلة -

مع تمنياتنا بالتوفيق والنجاح

أ.د/ محمد مصطفى السيد حمرويه      أ.م.د/ نجلاء مجد الشيخ

د/ محمد القباري  
محمد القباري

أ.م.د/ أمل ناصف زكي  
أمل ناصف زكي





كلية الاقتصاد المنزلي  
مرحلة البكالوريوس

كود المقرر : M315 الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٢-٢٠٢٣

القسم	تغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	صناعات غذائية منزلية
الفرقة - الشعبة	الثالثة - ادارة المنزل والوحدات	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣ / ١ / ٥
عدد الطلاب	١٩١	زمن الامتحان	ساعتان

الامتحان في أربع (٤) صفحات

السؤال الأول: ظلل العلامة ( T ) اذا كانت العبارة صحيحة أو العلامة ( F ) اذا كانت العبارة خاطئة في ورقة الإجابة الخاصة بالتصحيح الإلكتروني

(كل سؤال يساوي درجة واحدة)

١. تعتبر الجبن الدمياطى الأكثر تعقيدا في صناعتها ، الأقل في نسبة الماء وتحتاج لفترة تسوية طويلة نسبيا .
٢. تخمر الزبادي يجعل بروتين اللبن أسهل هضما ، ينشط العصارة البنكرياسية لذا فهو غذاء مناسب للمرضى والناقهين.
٣. يرجع عدم تماسك الزبادي إلى استعمال لبن ملوث غير معقم مما يؤدي لسيولة قوامه.
٤. يجب مراعاة ترقيد اللبن على درجات حرارة عالية و نظافة وتعقيم الشوالى لإنتاج قشدة شوالى جيدة.
٥. الألبان المتخمرة هي عبارة عن ألبان حدث بها تخمر مرغوب فيه بفعل فطريات مرغوب فيها.
٦. يتم تصنيع الجبن القريش بالطريقة الريفية بعدة خطوات هي الترقيد والترشيح.
٧. يعتبر تصنيع الزبد من اللبن وقشدة الترقيد من الطرق البدائية ويصعب معها الحصول على زبد جيد النوع.
٨. تختلف مركبات الطماطم فيما بينها في درجة تركيز المواد الصلبة الذائبة وبعض الاضافات.
٩. تقسم اصناف الجبن حسب نسبة الماء بها وطريقه نضجها الى الجبن الطرى ، النصف جاف والجاف.
١٠. ترجع الجودة العالية لمنتجات الطماطم إلى مراعاة درجة النضج والحجم لثمار الطماطم وخلوها من الفطريات.
١١. تحفظ الزبد لمدة طويلة وذلك بغمرها بعد لفها في محلول ملحي ٢٥%.
١٢. تكمن مميزات استعمال الفراز في استخلاص القشدة في احتياجه للكثير من الوقت والجهد وعد التحكم في نسبة الدهن بالقشدة .