

9. تعتبر مجتمدات الكبائن ومجمدات الانفاق من أمثلة التجميد
 A. البطيء B. المؤقت C. الدائم D. السريع
10. يعتبر سكر ————— من السكريات الأحادية البسيطة والتي لا يمكن تحليلها لأبسط منها.
 A. المالتوز B. السكروز C. الجلوكوز D. اللاكتوز
11. يلعب عنصر ————— دور هام في عملية تجلط الدم.
 A. الزنك B. البوتاسيوم C. الكالسيوم D. الماغنيسيوم
12. يساعد فيتامين ————— على امتصاص الحديد.
 A. فيتامين C B. فيتامين K C. فيتامين A D. فيتامين D
13. تدخل ————— في تصنيع مكونات الجسم الحيوية مثل العظام والعضلات والاسنان والجلد والاظافر والشعر وكرات الدم ونخاع العظام.
 A. الفيتامينات B. الكربوهيدرات C. الدهون D. البروتينات
14. التجفيف ب ————— يستخدم في تجفيف عصائر الفاكهة ويضاف لها ميثيل السليلوز لتسهيل عملية التجفيف.
 A. الرزاز B. الانفاق C. الاسطوانات D. الرغوة
15. ————— هي جميع الأنشطة الإلزامية لضمان سلامة الأغذية.
 A. الجودة B. مراقبة الجودة C. الرقابة الشاملة للجودة D. HACCP
16. الحد الأدنى من النشاط المائي اللازم لنمو الميكروبات هو —————
 A. 0.91 B. 0.99 C. 0.81 D. 0.88
17. عناصر الجودة ————— هي التي لها علاقة بالصحة العامة مثل نسبة المواد مضافة
 A. الكمية B. الحسية C. الخفية D. التغذوية
18. من بروتينات اللبن —————
 A. الكازين B. الالبيومين C. الجلوبولين D. جميع ما سبق
19. ————— هو المكون الذي يعطي القوام والمظهر واللون واساس التقييم الاقتصادي للمنتجات اللبنية.
 A. الفيتامينات B. بروتينات الشرش C. اللاكتوز D. الدهن
20. يكتسب اللبن المعقم طعم مطبوخ نتيجة تأثير الحرارة علي —————
 A. الاملاح المعدنية B. بروتينات الشرش C. اللاكتوز D. الدهن





السؤال الثاني: حدد أي العبارات الآتية صحيحة وأيها خطأ، ثم ظلل الحرف (T) للعبارة الصحيحة، (F) للعبارة الخطأ بسند ذكر الإجابة.

(40 درجة)

1. التلوث الفيزيائي للغذاء يعني تلوث الغذاء بالمواد أو الأجسام الغريبة الملجمة ويفصل السطوة على هذا النوع من المخاطر.
2. يتضمن الجزء السابع: Handling and storage في نشرة السلامة الخاصة بالمواد الكيميائية الخطرة MSDS معلومات حول اسم العائلة الكيميائية التي تنتهي لها المادة والصيغة الكيميائية والصيغة الجزئية.
3. تعتبر بقايا الأدوية والهرمونات المخزنة في لحوم بعض الحيوانات أو الطيور من المسببات الرئيسية التي تؤدي إلى الأصابة بالسرطانات أو بعض أمراض الخصوبه.
4. تعرف منظمة الصحة العالمية المرض الذي ينتقل عن طريق الغذاء والذي يطلق عليه Food borne illness بأنه "مرض معدى يسببه أو يعتقد أنه يسببه تناول الغذاء أو الماء الذي يحتوى على أي مسبب للمرض".
5. كل غذاء فاسد يكون غير صالح للاستهلاك كغذاء.
6. يحدث التلوث العرضي Cross-Contamination فقط عن طريق التلامس المباشر للغذاء الخام أو أدوات وأجهزة التصنيع للغذاء المصنوع.
7. المضادات الحيوية المتخصصة لأنواع معينة من الميكروبات لا تصلح للاستعمال في مجال حفظ الأغذية.
8. يساعد فيتامين أ على الرؤية في الضوء الخافت حيث أن نقصه يؤدى إلى الأصابة بالعشى الليلي.
9. يفضل استخدام الثلج العادى عن الثلج الجاف عند تبريد الخضر والفاكهه.
10. يلعب عنصر الفوسفور دور هام في المحافظة على نشاط العضلات وخاصة عضلة القلب.
11. زمن التجميد هو الزمن الذى يستغرق في خفض درجة حرارة الغذاء من درجة الحرارة الابتدائية إلى درجة حرارة -10°C.
12. يشكل ملح الطعام المصدر الرئيسي للصوديوم في غذاء الإنسان.
13. يطلق على فيتامين د العامل المضاد للتزيف حيث يعطي قبل العمليات الجراحية لمنع التزيف.





14. يساعد تناول المواد الدهنية على اعطاء الشعور بالشبع حيث أن وصول الأغذية الدهنية إلى المعدة يؤدي إلى إبطاء حركتها والقلال من الإفرازات المعدية الهاضمة.
15. فترة حفظ الأغذية المجففة تفوق بمراحل مثيلتها للأغذية المعلبة.
16. الالبان المعقمة هي البديل الصحي للالبان المتخرمة للأشخاص الذين لديهم حساسية من اللاكتوز.
17. للقضاء على ميكروب حمي الكيو في الالبان يتم تسخينها لدرجة 60° م لمندة 30 دقيقة.
18. يتآثر كازين اللبن بحرارة البسترة.
19. تهدف الرقابة على الأغذية إلى ضرورة وجود شهادة صحية للأغذية المصدرة للخارج.
20. عناصر الجودة التغذوية هي التي تهم البائع بالدرجة الأولى.

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بال توفيق

د/ ليياد دباب
دلياد دباب

د/ بسمة الخطيب
د/ بسمة الخطيب

د/ محمد مهران

الامتحان التحريري النهائي لقرر مبادئ علوم الأطعمة**الفصل الدراسي الأول 2023/2022**

الفرقة الدراسية	مقدار المقرر	عدد الطلاب	مدة الامتحان	التاريخ الافتتاح	الأحد الموافق 2023/01/01
القسم العلمي	مقدار المقرر	عدد الطلاب	زمن الامتحان	الفصل الدراسي	الأول للعام الجامعي 2023/2022
المقرر الدراسي	مدة الامتحان	عدد أوراق الامتحان	درجة الكلية	النوع	ساعتان
كود المقرر	الدرجة الكلية	عدد صفحات (ورقتين على وجهين)	نوع الامتحان	النوع	80 درجة
البابل شيت	نوع الامتحان				

تعليمات خاصة بالامتحان : يجب التأكد من كتابة الرقم القومي وتنظيمه بشكل صحيح بنموذج الإجابة (البابل شيت)، بالإضافة إلى كتابة البيانات في المكان المخصص لذلك – يفضل استخدام القلم الرصاص.

السؤال الأول: اختر الإجابة الصحيحة لكل مما يلي، ثم ظلل إجابتك بنموذج الإجابة. (40 درجة)

1. تنمو أغلب البكتيريا في الغذاء ذو الأس الهيدروجيني pH ----- A. أقل من 4.6
D. أقل من 6.4 C. 6.4 فاكثر B. 4.6 فاكثر
2. يعتبر الترذيخ التحليلي Hydrolytic rancidity للزيوت والدهون من أمثلة ----- A. الفساد الطبيعي
B. الفساد الكيميائي C. الفساد الانزيمي D. الفساد الميكروي
3. يؤدي طهي الخضروات في بيئة حامضية أو تحت تأثير الأحماض العضوية الموجودة بالخضروات إلى -----
تغيير في لون الكلوروفيل إلى لون أخضر زيتوني نتيجة لتكون مركب ----- A. ميلارد
B. الفينول C. الفينولين D. التيروسين
4. البكتيريا التي تسبب بداية إسهالات مائية-دموية، وقد ينتقل السم الذي تفرزه من الأمعاء إلى دم
المريض والكلى وتسبب صدمة سمية دممية تؤدي إلى عطل الكلى ووفاة المريض تعرف ب-----
C. *Botulinum*.D. *Salmonella*.C. *Escherichia coli*.B. *Bacillus cereus* .A
5. أي مما يلي يعتبر من المواد الحافظة الكيماوية؟
A. حمض الخل A. الكحول C. الزيوت الطيارة D. النترات
6. أي مما يلي يعد من التأثيرات الممكنة للمواد الحافظة (طبيعية- كيماوية) على الميكروبات?
A. زيادة المحتوى المائي B. رفع الأس الهيدروجيني C. توفير ظروف هوائية D. البلزمة
7. تستخدم ----- في معالجة المياه المستخدمة في مصانع الأغذية لقتل البكتيريا التي قد تلوث
الاغذية.
A. الالوجينات H₂O₂.D SO₂.C CO₂.B
8. تعرف ----- بأنها أقل كمية من العناصر الغذائية المأخوذة والتي يمكن بواسطتها المحافظة على
الوظائف الطبيعية للجسم وتحدد تبعاً للسن والجنس والحالة الفسيولوجية.
A. التوصيات الغذائية B. الاحتياجات الغذائية C. البدائل الغذائية D. القيمة الغذائية

