



أجب من فضلك على جميع الأسئلة التالية:

**السؤال الأول** (٣٠ درجة)

اكتب عن أحد الموضوعات التالية بالتفصيل (٢ نقطة فقط)

- ١- ما هي الطرق المختلفة لضمان سلامة الغذاء
- ٢- التخمرات الصناعية
- ٣- إنتاج الخميرة
- ٤- إنتاج المضادات الحيوية
- ٥- إنتاج الإنزيمات

**السؤال الثاني** (٣٠ درجة)

تناول بالشرح ، مستخدما الرسومات التوضيحية والمعادلات، النقاط التالية:

- أ- تقنية الـ **PCR** و مدى امكانية الاستفادة منها في مختلف مجالات الغذاء والتغذية.

ضع علامة صح (✓) أو خطأ (X) أمام العبارات التالية:

١	استخدام النظم المعملية <i>In vitro</i> يتبع العديد من المزايا مثل كثرة عدد المكررات التجريبية وتجانسها وقلة التكلفة الخ.
٢	تتضمن اختبارات السمية الخلوية قياس وظائف الخلايا مثل الميتوكوندريا والميسوسومات والجدار الخلوي.
٣	يمكن استخدام المزارع الخلوية مثل مزارع خلايا الكبد في تخلق المركبات الحيوية الهامة خارج الجسم.
٤	يمر اختبار الـ PCR بمراحل ثلاثة هي التفكك Denaturation، الانتصاق Annealing، الاطالة Elongation.
٥	يمكن تخلق الجلوتاثيون GSH الهام لممرضى الكبد معمليا خارج الجسم وهذا يوفر تكلفة باهظة وبستغرق وقتا أقل.
٦	تستخدم المزارع الخلوية لقياس السمية الوراثية Genotoxicity لمختلف الملوثات الغذائية معمليا خارج الجسم.
٧	يفتح علم النانوبيولوجيا الكثير من التطبيقات الهامة في مجالات التغذية وعلوم الأطعمة ذات الأبعاد الاقتصادية الكبيرة.
٨	يمكن الكشف عن غش منتجات اللحوم باستخدام التطبيقات الخاصة بتقنية Polymerase chain reaction.
٩	يتناول مصطلح الـ Biotransformation دراسة التحولات الحيوية التي تحدث للعقاقير والمواد الغريبة (الملوثات) داخل الجسم.
١٠	يمكن فصل وفحص مكونات البروتينات بالأشعة باستخدام تقنية الفصل الكهربائي الهلامي Gel electrophoresis.

**السؤال الثالث** (٢٠ درجة)

- أ. عرف التكنولوجيا الحيوية للأغذية ثم اذكر فقط أهم أقسامها مع شرح ثلاثة منها بالتفصيل.  
ب. وضع فقط أهم الإنزيمات المستخدمة في التصنيع الغذائي مع شرح اثنين منها بالتفصيل.

خلص الأمانيات بالنجاح:

أ.د/ عماد الخولي

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسائين

أ.د/ فاطمة الزهراء أمين الشريف