



كلية الاقتصاد المنزلي



امتحان الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٣-٢٠٢٤

القسم:	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر:	كيمياء حيوية (أ)
الفرقة - الشعبة:	الثانية - التغذية وعلوم الاطعمة	تاريخ الامتحان:	٢٠٢٣/١٢/٣٠
عدد الطلاب:	٣٧٦	زمن الامتحان:	ساعتان

أجب عما يلي: جميع الاسئلة اجبارية - الامتحان عبارة عن ورقتين (٣ صفحات)

الدرجة الكلية للامتحان ٦٠ درجة

(يتم الاجابة على السوالين الأول والثاني في نموذج التصحيح الإلكتروني، والسوالين الثالث والرابع بكتابة الاجابة)

السؤال الاول: قم بتظليل العلامة الصحيحة امام كل سوال بورقة الاجابة.

(كل فقرة بدرجة واحدة / ١٥ درجة)

- ١- لاحتواء الأحماض الأمينية على مجموعتين الأمين والكربوكسيل لذا فإنها تعتبر ثنائية القطب أي تعمل كحامض أو كقاعدة وتسمى
(A) كربوكسيلية (B) أمفوتيرية (C) سوبرا كسيدية (D) ثنائية القطبية
- ٢- عند تجريد المجموعة من الأحماض الأمينية فإنها تتحول إلى الأمينات الأولية وذلك بمساعدة الأنزيمات من نوع Decarboxylation
(A) الكاربوكسيلية (B) الحامضية (C) القاعدية (D) الميثيلية
- ٣- الجلوتاثيون، بروتين يشترك في إنتاجه ثلاثة أحماض أمينية هي الجليسين وحمض السيستين.
(A) الأسبارتيك (B) الجلوتاميك (C) الهستيدين (D) الفينيلالانين
- ٤- عند تجريد الأحماض الأمينية من مجموعة تتحول إلى حوامض كاربوكسيلية وأمونيا والأحماض الكاربوكسيلية تتمثل في الجسم إلى مركبات تستفاد منها الخلية
(A) الأيدروكسيل (B) الكاربوكسيل (C) الأيدروجين (D) الأمين
- ٥- تتكون الأحماض النووية DNA و RNA من سلاسل من وحدات كيميائية تسمى ب النيكلوتيدات، ويتكون كل نيكلوتيد من ثلاث مكونات رئيسية هي جزيء سكر خماسي ريبوزي، مجموعة من الفوسفات،
(A) قاعدة أمينية (B) قاعدة أكسيجينية (C) قاعدة نيتروجينية (D) قاعدة كربوكسيلية
- ٦- إنزيم وهو إنزيم يوجد في كريات الدم الحمراء للثدييات والذي يساعد على منع أكسدة الدهون lipid peroxidation لغشاء الخلية حيث تكون وظيفته هو اختزال lipid hydroperoxides إلى كحولاتهم المناظرة وتحويل بيروكسيد هيدروجين الحر إلى الماء
(A) Catalase (B) Glutathione peroxidase (C) Phosphatase (D) Lipase
- ٧- الأحماض الدهنية عبارة عن أحماض كربوكسيلية اليفاتية ذات مجموعة كربوكسيل واحدة، والتي تكون متصلة غالباً غير متفرعة، يمكن للسلسلة الكربونية أن تكون مشبعة أو غير مشبعة.
(A) بسلسلة كربوكسيلية (B) بسلسلة أمينية (C) بسلسلة كربونية (D) بسلسلة أميدية
- ٨- حمض زيت الزيتون أو حمض هو من الأحماض الدهنية أحادية عدم الإشباع.
(A) اللينوليك (B) البالميتيك (C) الأوليك (D) اللينولينيك
- ٩- الجلوتاثيون يستعمل لمنع التأثير المؤكسد في الكثير من الخلايا ويساعد على حصر التي يمكن أن يتلف DNA و RNA.
(A) القواعد البريميدينية (B) الشقوق الحرة (C) القواعد الأمينية (D) القواعد النيتروجينية
- ١٠- يحتاج جسم الإنسان لجميع أنواع الدهون، ولكنه لا يستطيع إنتاج الأحماض ذاتياً على عكس الدهون المشبعة والتي يستطيع جسم الإنسان تحول فائض السرعات الحرارية إليها ويخزنها على هيئة شحوم.
(A) الدهنية المشبعة (B) الدهنية المتعادلة (C) الدهنية الحلقية (D) الدهنية الغير مشبعة

الصفحة الأول

١١-	نظرا لما تتميز به البروتينات من إمتلاكها للخاصية الأمفوتيرية فإنها تكون نوعين من الأملاح هما إرتباط البروتين (الشحنات السالبة) مع الكاتيونات، وإرتباط كاتيونات البروتين (الشحنات الموجبة) مع الأنيونات (A) أنيونات (B) كاتيونات (C) أكاسيد (D) هيدروجين
١٢-	من التأثيرات الضارة لتناول الدهون المتحولة هو تخفيض الـ وهو الكوليستيرول الجيد. (A) TG (B) VLDL (C) LDL (D) HDL
١٣-	تلعب الليبيدات دورا هاما وأساسيا في تركيب جدار الخلية، حيث تحاط جمع الخلايا بواسطة الغشاء البلازمي Plasma membrane والذي يتكون أساسا من (A) الليبيدات الفسفورية (B) الليبيدات (C) بروتينات فوسفورية (D) جليكوبروتينات النتروجينية
١٤-	أكسدة الأحماض الدهنية عبارة عن خاصية بالأحماض الدهنية غير المشبعة. وتحدث الأكسدة على الرابطة وينتج بذلك ألدهيد وكتون (A) الزوجية (B) سيجما (C) الغير قطبية (D) القطبية
١٥-	الفوسفوليبيدات، هي دهون تحتوى بالاضافة إلى الأحماض الدهنية الجليسيريدية على حامض الفوسفوريك و ومكونات أخرى لتحمل الخواص القطبية واللاقطبية على نفس الجزئ. (A) قواعد نتروجينية (B) قواعد أمينية (C) قواعد كبريتية (D) قواعد هيدروجينية

السؤال الثاني : قم بتظليل العلامة المناسبة (T) أو (F) امام كل سؤال بورقة الاجابة.
(كل سؤال بدرجة واحدة / ١٥ درجة)

ع	الأسئلة
١	تلعب الليبيدات الكربوهيدراتية (الليسيثين) دورا هاما وأساسيا في تركيب جدار الخلية واعطاوة الخاصية الأسموزية.
٢	إحدى التأثيرات الضارة لتناول الدهون المهدرجة هي نقص الكوليسترول من النوع LDL في الدم.
٣	عند تجريد الأحماض الأمينية من مجموعة الكريوكسيل تتحول إلى أمينات حيوية Biogenic amines.
٤	يحتاج جسم الإنسان الى الأحماض الدهنية الغير مشبعة والتي يستطيع الجسم إنتاجها ذاتياً.
٥	تحدث أكسدة الاحماض الدهنية الغير مشبعة لينتج عنها الالدهيدات والكتونات الضارة صحيا.
٦	يؤدي حدوث اى خطأ في تركيب او تسلسل جزيئات السكر في جزئ الـ DNA الى حدوث طفرة.
٧	الدهون عبارة عن استرات من بعض الأحماض الدهنية مع الكحول الإثيلى وتعرف باسم الجليسيريدات الثلاثية (TG).
٨	يؤدي حدوث أي خطأ في ترتيب أو تسلسل القواعد النيتروجينية في جزئ الحامض النووى الـ دياوكسى ريبوز إلى تغيير المعلومات الوراثية؛ فينتج عن ذلك بما يسمى بالطفرة
٩	لا تذوب الدهون عادة في الماء، ولكنها تنتشر في بروتوبلازم الخلايا على هيئة قطرات صغيرة جدا، وقد يذوب بعضها في سوائل الخلية عند اتحادها بجزيئات أخرى تربطها بالماء
١٠	الـ DNA هو إختصار للحامض النووى الـ رايبوزي زائد الأكسجين. ويتألف من سلسلتين من النيوكليوتيدات تلتفان حول بعضهما بشكل حلزوني
١١	يطلق على البروتينات والأحماض الأمينية بأنها مواد أمفوتيرية، والتي يقصد بها تلك المواد التى تسلك سلوك الأحماض والقلويات معا
١٢	يقصد بالذنترة حدوث تغير في الحالة الكيميائية للبروتين والتي تؤدي الى فقدانه لصفاته الفسيولوجية،
١٣	تتميز البروتينات بقدرتها على الهجرة في المجال الكهربى عند وقوعها في حيز نقطة التعادل الكهربى
١٤	تحتوى الليبيدات على الفيتامينات B, C والتي يرتبط نقصها بظهور أمراض فسيولوجية خطيرة.
١٥	تتحد الأحماض الدهنية بالجليسرول مكونه ما يعرف بالجليسيريدات الثلاثية أو الليبيدات، والتي توصف بأنها دهن إذا كانت شبه صلبة أو زيت إذا كانت سائلة .

الصفحة الثانية

السؤال الثالث :

- ١- ما هو تأثير عمليات الأكسدة والاختزال على سكر الجلوكوز .
٢- ما هي أهمية كل من الجلوكوز أمين ، سكر دي اوكسي ريبوز .
السؤال الرابع :

٣- عرف البروتينات وما هي الأحماض الأمينية الأساسية ثم اكتب عن رموز ٣
أحماض منها .

٤- ماهي التفاعلات الخاصة بمجموعة الأمين للأحماض الأمينية .

خالص الأمنيات بالنجاح:

أ.د/ فاطمة الزهراء أمين الشريف

أ.د/ يوسف عبد العزيز الحسانين

د/ فتحية شبل

٥٧٩١٢ الكيمياء الحيوية

الصفحة الثالثة