

الفرقة : الأولى
المادة: أساسيات علوم وتكنولوجيا الصناعات الغذائية
الزمن المحدد: ساعتان



جامعة طرابلس
كلية الزراعة
قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية

امتحان الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١٢/٢٠١٣

ملحوظة الامتحان يقع في ورقتين - الورقة الأولى

أجب عن جميع الأسئلة الآتية: (٦٠ درجة)

السؤال الأول: إختار الإجابة الأكثر صحة من بين الإجابات الأربعة الآتية (١٠ درجات)

- ١- الفلزات التي تتكون في العجين بواسطة خميرة الخبز هي
أ- ثاني أكسيد الكربون و الأمونيا
ب- ثاني أكيد الكربون و النشادر
ج- ثاني أكسيد الكربون فقط
د- الأمونيا فقط
- ٢- يقصد بحفظ الغذاء بالتعليق البارد هو
أ- خفض درجة حرارة الغذاء الي ٤°م
ب- خفض درجة حرارة الغذاء الي - ٣٠°م
ج- تعريض الغذاء للأشعة البنفسجية
د- كل ما سبق

٣- الغذاء هو

- أ- المادة التي تدخل الجسم عن طريق الفم و تعطي طاقة
ب- المادة التي يتناولها الإنسان لسد احتياجات الجسم من الطاقة و النمو
ج- المادة التي يتناولها الإنسان عن طريق الفم بشرط أن تكون مستصاعة
د- كل ما سبق ذكره

٤- لا يعتبر من محاصيل الغلال

- أ- القمح
ب- الشوفان
ج- العدس
د- الراي

٥- الجلنتة هي

- أ- انتفاخ حبيبات النشا بالماء
ب- ارتباط الجليادين مع الجلوتينين
ج- تكوين الجلوتينين
د- تحرر الأميلوز و الأميلوبكتين في الوسط المائي

(٢٠ درجات)

السؤال الثاني:

ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة و علامة (x) أمام العبارة الخطأ مع ذكر السبب:

- ١- يرجع ظهور اللون الأحمر في عضلات لحم الأبقار نتيجة لتواجد الهيموجلوبين.
٢- يعتبر القمح من أهم مصادر البروتينات خصوصا في الدول الفقيرة.
٣- يفضل استخدام حبيبات الناعم الخشن في تمليح السردين.
٤- ترتفع نسبة الألياف الغذائية في اللحم الأحمر عن السمك
٥- الكربوهيدرات و الدهون و الفيتامينات هي العناصر الغذائية المسؤولة عن إنتاج الطاقة

انظر خلفه الورقة الثانية