



الفرقة: الأولى

المادة: أساسيات علوم و تكنولوجيا الصناعات الغذائية
الزمن المحدد: ساعتان

جامعة طنطا
كلية الزراعة
قسم علوم و تكنولوجيا الأغذية

امتحان الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠١٤-٢٠١٥

ملحوظة: الامتحان يتم 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- الغازات التي تتكون في العجين بواسطة مسحوق الخبيز هي
أ- ثاني أكسيد الكربون و الأمونيا
ب- ثاني أكسيد الكربون و النشادر
ج- ثاني أكسيد الكربون فقط
د- الأمونيا فقط
- ٢- التجفيد هو
أ- خفض درجة حرارة الغذاء
ب- خفض رطوبة الغذاء
ج- تجسيد الغذاء ثم تجفيفه بالتفريغ
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 مستصاغة
د- كل ما سبق ذكره

٤- يعتبر من محاصيل القلح

- أ- القمح
ب- الشوفان
ج- العنيس
د- (أ) و (ب) فقط

٥- الجلوتين هو بروتين يتكون من:

- أ- انتفاخ حبيبات النشا بالماء
ب- ارتباط الجليادين مع الجلوتينين
ج- ارتباط النشا بالبروتين في القمح
د- ارتباط الأميلوز و الأميلوبكتين

السؤال الثاني: (١٥ درجات)

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

- ١- يرجع ظهور اللون الأحمر في الدم نتيجة لتواجد مركب الميوجلوبين.
٢- يعتبر السمك أهم الأغذية البروتينية في الدول الفقيرة.
٣- لا يفضل استخدام حبيبات الملح الناعم في تمليح السردين.
٤- ترتفع نسبة الألياف الغذائية في الردة عن اللحم الأحمر.
٥- الكربوهيدرات و الدهون و البروتينات هي العناصر الغذائية المسؤولة عن حيوية جسم الإنسان.

انظر خلفه الورقة الثانية