



قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الموافق 2025/2024-مكلية الزراعة والاغذية والبيئة :: تكنولوجيا الزيوت والزيوت
أ.د. عبدالجليل درهم سعيد غالب

- (1) التعريف الصحيح للبيدات في الغذاء
- (1) - مركبات غير عضوية لا تذوب في الماء لكنها تذوب في المذيبات العضوية
 - (2) - إيثرات أحماض دهنية مرتبطة مع جزيئة جليسرول
 - (3) + إسترات أحماض دهنية مرتبطة مع جزيئة جليسرول
 - (4) - جليسريدات أحادية وثنائية وثلاثية يدخل في تركيبها أحماض دهنية مشبعة وغير مشبعة
- (2) يشار لها بمصطلح الليبيدات المتعادلة
- (1) + الجليسريدات الثلاثية
 - (2) - الفوسفوليبيدات
 - (3) - الزيوت النباتية
 - (4) - الشحوم الحيوانية
- (3) تُصنف على أنها دهون بسيطة
- (1) - الأحماض الدهنية المشبعة
 - (2) + الجليسريدات الثلاثية
 - (3) - زبدة اللبن البقري
 - (4) - زيوت الأحياء البحرية
- (4) الأحماض الدهنية عبارة عن سلاسل هيدروكربونية أليفاتية تحتوي على مجموعة كربوكسيل واحدة
- (1) - العبارة غير صحيحة
 - (2) + العبارة صحيحة
- (5) حامض دهني له نقطة الأنصهار الأقل من بين ما يلي :
- (1) - سيز cis أوليك
 - (2) - ترانس Trans أوليك
 - (3) - اللينولييك Linoleic
 - (4) + اللينولينيك Linolinic
- (6) واحدة من العبارات التالية غير صحيحة
- (1) + الزيوت عبارة عن جليسريدات لأحماض دهنية مشبعة
 - (2) - الزيوت يكون لها نقطة انصهار منخفضة
 - (3) - الزيوت تكون بحال سائلة عند درجة حرارة الغرفة الاعتيادية
 - (4) - من أمثلة الزيوت : زيت الزيتون، وزيت السمسم، وزيت دوار الشمس
- (7) عملية التصين للزيوت، هي عملية تحلل تحدث في وسط
- (1) - حامضي
 - (2) - ملحي
 - (3) + قلوي
 - (4) - الإجابات جميعها صحيحة
- (8) ليس من العوامل التي لها تأثير كبير في مستوى جودة الزيت النباتي عند استخلاصه من مصادره الطبيعية
- (1) - المدة الزمنية منذ حصاد المحصول، وحتى بدء الاستخلاص
 - (2) + محتوى الزيت في المحصول
 - (3) - درجة الحرارة التي يخزن عندها المحصول قبل الاستخلاص
 - (4) - المحتوى المائي في المحصول
- (9) زيت نباتي يتم استخلاصه من ثمار نباتية
- (1) - زيت السمسم
 - (2) - زيت الذرة
 - (3) - زيت دوار الشمس
 - (4) + زيت جوز الهند
- (10) معاملة السلي، هي معاملة يجرى تطبيقها لاستخلاص الزيوت من :
- (1) - البذور النباتية
 - (2) + الأنسجة الحيوانية





- (3) - الثمار النباتية
- (4) - أنسجة الأحياء البحرية
- (11) المعاملة الأساسية الأولى التي تجرى على البذور و/أو الثمار الزيتية قبل استخلاص الزيت منها هي :
- (1) - إزالة القشرة
- (2) + التنظيف
- (3) - التخلص من الأجزاء التالفة
- (4) - التكسير/الطحن
- (12) من العوامل التي تزيد من نسبة استخلاص الزيت من البذور الزيتية :
- (1) - تنظيف البذور
- (2) - ترطيب البذور
- (3) + تكسير / طحن البذور
- (4) - تجفيف البذور
- (13) أي مما يلي غير صحيح فيما يتعلق باستخلاص الزيت بالمذيبات؟
- (1) - الهكسان هو المذيب الأكثر استعمالاً لاستخلاص الزيت
- (2) - عملية الاستخلاص بالمذيبات تُعد معقدة، وغير مجدية في حال كانت كميات البذور قليلة
- (3) - معاملة الاستخلاص بالمذيبات تكون ذا كفاءة للبذور الزيتية متدنية المحتوى من الزيت
- (4) + الإجابات جميعها غير صحيحة
- (14) أي مما يلي لا يعد خطوة/معاملة تسبق عملية استخلاص الزيت بالمذيبات من البذور الزيتية؟
- (1) + خلط البذور
- (2) - المعاملة الحرارية للبذور
- (3) - تشكيل رقائق من البذور
- (4) - ترطيب البذور
- (15) الآلة التي تستعمل تجارياً لاستخلاص الزيت من البذور والثمار النباتية تُسمى :
- (1) - Expresser
- (2) - Boiler
- (3) + Expller
- (4) - الإجابات جميعها غير صحيحة
- (16) أي مما يلي هو الصحيح فيما يتعلق بتحضير رقائق البذور في عملية الاستخلاص بالمذيبات قبل الضغط؟
- (1) - الرقائق لا بد أن يكون سمكها صغير جداً وأقل ما يمكن
- (2) - الرقائق لا بد أن يكون سمكها كبير
- (3) + الرقائق يكون سمكها على الحال الأمثل، لا صغير جداً، ولا كبير
- (4) - الإجابات جميعها غير صحيحة
- (17) معاملات تكرير الزيوت النباتية يتم تطبيقها :
- (1) + فور استخلاص الزيت
- (2) - قبل استخلاص الزيت
- (3) - بين معاملي تكوين الرقائق واستخلاص الزيت
- (4) - قبل تبخير المذيب المستعمل للاستخلاص
- (18) معاملة إزالة الصمغ Degumming من الزيت النباتية الخام يتم خلالها التخلص من :
- (1) - الروائح غير المرغوب بها
- (2) + مركبات الفوسفوليبيدات
- (3) - ضبط قيمة الحموضة للزيت
- (4) - إزالة الصبغات غير المرغوب بها
- (19) معاملة لتكرير الزيوت النباتية الخام، ينتج عنها أساس مركب للصابون
- (1) + المعادلة
- (2) - التبييض
- (3) - إزالة الرائحة
- (4) - إزالة الصمغ
- (20) معاملة من معاملات تكرير الزيوت الخام النباتية
- (1) - ضبط قيمة الحموضة (المعادلة)





- (2) - إزالة الصمغ
- (3) - إزالة الألوان والصبغات غير المرغوب بها
- (4) + الإجابات جميعها صحيحة
- (21) أي من العبارات التالية غير صحيح ؟
- (1) - الزيوت النباتية التي يزيد محتواها من الأحماض الدهنية المشبعة تقل فرصة تعرضها للترنخ
- (2) - الزيوت النباتية التي يزيد محتواها من الأحماض الدهنية المشبعة تكون قيمة اللزوجة، ونقطة الانسياب فيها عالية
- (3) - معاملة الهدرجة الاختيارية ترفع قيمة محتوى الأحماض الدهنية المتحولة في الزيوت النباتية
- (4) + الزيوت النباتية الخام تكون الأحماض الدهنية غير المشبعة فيها في الغالب على تركيب ترانس Trans
- (22) معاملة من معاملات تكرير الزيوت الخام النباتية تُفضي إلى التخلص من مركبات الروائح غير المرغوب فيها
- (1) - Bleaching
- (2) + Distillation
- (3) - Nutrilization
- (4) - Degumming
- (23) معالجة بديلة للهدرجة الاختيارية تطبق لإنتاج السمن النباتي
- (1) - الهدرجة التامة
- (2) - التقطير تحت ظروف التفريغ
- (3) + التجزئة
- (4) - المعاملة بالقلوي
- (24) الترنخ في الزيوت النباتية يحدث بسبب :
- (1) - اختزال الأحماض الدهنية
- (2) - هدرجة الأحماض الدهنية غير المشبعة
- (3) - إزالة الهيدروجين من الأحماض الدهنية المشبعة
- (4) + أكسدة الأحماض الدهنية
- (25) تُصنف ضمن الليبيدات المشتقة
- (1) - التربينات Terpenes
- (2) - الاستيرويدات Seroids
- (3) - الكاروتينويدات Carotenoids
- (4) + الإجابات جميعها صحيحة correct are Answers All
- (26) قيمة الكثافة النوعية لليبيدات هي :
- (1) - 1
- (2) + 0.8
- (3) - 1.5
- (4) - 0.2
- (27) حامض دهني يُصنف على أنه مشبع
- (1) - أوليك Oleic
- (2) + ستاريك Stearic
- (3) - لينولييك Linoleic
- (4) - بالميتيك Palmitic
- (28) الدهون لا تذوب في الماء، وذلك بسبب أنها :
- (1) - محبة للماء
- (2) - قطبية من حيث طبيعة تركيبها الكيميائي
- (3) + غير قطبية من حيث طبيعة تركيبها الكيميائي
- (4) - تحتوي على حموض عضوية ضمن تركيبها
- (29) تُصنف ضمن الليبيدات البسيطة
- (1) + الشموع Waxes
- (2) - الفوسفوليبيدات Phospholipids
- (3) - الأحماض الدهنية الحرة Acids Fatty Free
- (4) - الاستيرويدات Seroids
- (30) معاملة الزيوت بحقن البخار إليها تحت ظروف ضغط منخفض في جهاز تبخير تُسمى :





- (1) - التبييض Bleaching
- (2) + إزالة الرائحة Deoderization
- (3) - التكرير Refining
- (4) - إزالة الصمغ Degumming
- (31) في معاملة تكرير الزيت الخام، يتم إزالة الجزئيات الصلبة بتطبيق :
- (1) - إزالة الصمغ (الفوسفوليبيدات)
- (2) + الترشيح / الفلترة
- (3) - التبييض
- (4) - السلي
- (32) الهدرجة الاختيارية عند إجرائها على الزيوت النباتية يكون الناتج هو :
- (1) - المارجرين
- (2) + السمن النباتي
- (3) - المارجرين والسمن النباتي
- (4) - زيت القلي عالي الثباتية
- (33) معاملة التصبن التي تجرى على الدهون ينتج عنها :
- (1) - صابون صلب
- (2) - مادة منظفة
- (3) + صابون و جليسرول
- (4) - حامض لاكتيك
- (34) الحامض الدهني الأعلى نسبة في زيت السمسم
- (1) - حمض الأوليك
- (2) - حمض اللينولييك
- (3) + الأوليك و اللينولييك
- (4) - حمض البالمتيك
- (35) ليس من عيوب استخلاص زيت السمسم بالمذيبات :
- (1) + إمكانية معالجة كميات كبيرة من بذور السمسم
- (2) - تكاليف أولية عالية
- (3) - يحتاج إلى مراقبة دقيقة لخط الإنتاج
- (4) - تدني مستوى القيمة التغذوية للزيت
- (36) واحدة من هذه المعاملات لا تُعد ضمن خطوات الاستخلاص الميكانيكي من بذور دوار الشمس :
- (1) + تقشير البذور
- (2) - طحن البذور
- (3) - تسخين البذور
- (4) - العص على البارد
- (37) زيت دوار الشمس الخام يجرى تكريره لتحسين خصائص الجودة، لكن يمكن استهلاكه دون تكرير
- (1) - العبارة غير صحيحة
- (2) + العبارة صحيحة
- (38) معاملة تُخضع لها بذور فول الصويا عند استخلاص الزيت منها بغرض رفع كفاءة استخلاص الزيت
- (1) - الفرز
- (2) - التجفيف
- (3) - التقشير
- (4) + التحميص
- (39) زيت فول الصويا الخام لأجل أن يكون ملائم للاستهلاك الأدمي
- (1) - لايد من استخلاصه بالمذيبات
- (2) + لايد من إخضاعه لمعاملات التكرير Refining
- (3) - ليس من الضروري أن يُخضع لمعاملات التكرير
- (4) - لايد من تخزينه لفترة قبل طرحه للاستهلاك
- (40) زيت نباتي ليس من الضرورة أن تجرى عليه معاملات التكرير ليكون صالح للاستهلاك الأدمي :
- (1) - زيت ثمار الزيتون





- (2) - زيت الفول السوداني
(3) - زيت بذور السمسم
(4) + الإجابات جميعها صحيحة
- (41) عناقيد ثمار النخيل التي يراد استخلاص الزيت منها تُخضع لمعاملة التعقيم بالبخار بغرض :
(1) - القضاء على الأحياء الدقيقة والطفيليات
(2) + القضاء على الإنزيمات التي تتسبب في تدهور جودة الزيت
(3) - زيادة كفاءة استخلاص الزيت من الثمار
(4) - تحسين الخصائص الحسية للزيت المستخلص
- (42) زيت ثمار النخيل الـ RBD يوصف بأنه من أقل الزيوت النباتية تعرضاً للترنخ، وذلك يُعزى إلى :
(1) - محتواه المنخفض من الأحماض الدهنية المشبعة
(2) - احتوائه على صادات أكسدة طبيعية
(3) + محتواه المنخفض من الأحماض الدهنية غير المشبعة
(4) - المعاملات الحرارية العالية التي تُخضع لها الثمار خلال الاستخلاص
- (43) من أهم عوامل جودة زيت ثمار الزيتون
(1) - اللون
(2) - الرائحة
(3) + رقم الحموضة
(4) - اللزوجة
- (44) الحامض الدهني غير المشبع الأقل نسبة في زيت جنين الذرة :
(1) + اللينولينيك
(2) - اللينولييك
(3) - الأوليك
(4) - الأراكيديك
- (45) مضاد الأكسدة الأكثر استعمالاً في الزيوت النباتية
(1) - بروبيل الجالات
(2) - بيوتيليند هيدروكسي طولوين
(3) - بيوتيليند هيدروكسي أنيزول
(4) + ثلاثي بيوتيل هيدروكينون

