قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الموافق -2025/2024مـكلية الزراعة والاغذية والبيئة :: تكنولوجيا المحاصيل

د. محمد الخولاني + د. جلال كُليب

1) مورفولوجياً فان الحبوب تتركب من ثلاثة اجزاء رئيسية هي:
   1) - الأغلفة وطبقة الاليرون والجنين
   2) - الأغلفة الخارجية والنشاء والجنين
   3) + الأغلفة والاندوسبرم والجنين
   4) - الأغلفة وطبقة الكيوتكل والجنين

2) في الحبوب فان البروتينات تتركز في:
   1) + طبقة الاليرون والجنين
   2) - نسيج الاندوسبرم
   3) - الأغلفة
   4) - جميع الاجابات خاطئة

3) في الحبوب فان الالياف والمعادن تتركز في:
   1) - الاندوسبرم
   2) - الجنين
   3) + الأغلفة
   4) - جميع الاجابات خاطئة

4) لاتكون العجائن المصنوعة من دقيق الشعير شبكة جلوتينية وذلك لغياب بروتين:
   1) - الجلوتينين
   2) - الالبيومين
   3) + الجلياديين
   4) - الجلوبيولين

5) الخبز المصنوع من دقيق عجائن الذرة غير متماسك وخشن الملمس وذلك بسبب:
   1) + غياب بروتين الجلياديين المسئول عن المطاطية
   2) - غياب بروتين الجلوتينين المسئول عن الصلابة
   3) - غياب بروتين الزين
   4) - غياب بروتين الهوردين

6) الهوردين هو من بروتينات الحبوب وهو موجود في دقيق:
   1) - الذره
   2) - القمح
   3) - الأرز
   4) + الشعير

7) بحسب صفة الصلابة فانه يتم تقسيم اصناف القمح الى:
   1) - أقماح شفافة وأقماح نشوية
   2) + أقماح صلبة وأقماح طرية
   3) - أقماح قوية وأقماح ضعيفة
   4) - أقماح حمراء وأقماح بيضاء

8) بحسب صفة القوة فانه يتم تقسيم اصناف القمح الى:
   1) - أقماح شفافة وأقماح نشوية
   2) - أقماح صلبة وأقماح طرية
   3) + أقماح قوية وأقماح ضعيفة
   4) - أقماح حمراء وأقماح بيضاء

9) النشاء هو المكون الرئيسي في الحبوب ويتون اساساً من:
   1) - 50% اميلوبكتين و 25% اميلوز
   2) + 75% اميلوبكتين و 25% اميلوز
   3) - 25% اميلوبكتين و 75% اميلوز
   4) - جميع الاجابات خاطئة

10) من السكريات العديدة في الحبوب:

1) - النشاء والمالتوز والجلوكوز
2) - السيللوز والفركتوز والرافينوز
3) + النشاء والسيللوز والهيموسللوز
4) - السكروز والجلوكوز والنشاء

11) يستدل على نسبة الاستخلاص في الدقيق من تقدير نسبة:
1) - البروتين
2) - الدهون
3) + معادن الرماد
4) - النشاء

12) بزيادة نسبة الاستخلاص في الدقيق فأنه تزداد نسبة:
1) - البروتين
2) - الالياف
3) - معادن الرماد
4) + جميع الاجابات صحيحة

13) بانخفاض نسبة الاستخلاص في الدقيق فأنه تزداد نسبة:
1) - البروتين
2) - الالياف
3) - معادن الرماد
4) + النشاء

14) تصل نسبة الاستخلاص في الدقيق الاسمر الى حوالي:
1) - 40 الى 60 %
2) - 70 الى 75 %
3) - 80 الى 85 %
4) + 90 الى 95 %

15) قوة الدقيق هي مقياس لقدرة الدقيق على انتاج دقيق كبير ومنتفخ وأهم العوامل المؤثرة في ذلك:
1) - البروتينات
2) - اللبيدات
3) - اللزوجة
4) + جميع الاجابات صحيحة

16) السكريات الاحادية هي التي تتكون من:
1) - ثلاث وحدات من السكر
2) - اربع وحدات من السكر
3) - وحدتين من السكر
4) + وحدة واحدة من السكر

17) السكريات الثنائية هي التي تتكون من
1) - ثلاث وحدات من السكر
2) - اربع وحدات من السكر
3) + وحدتين من السكر
4) - وحدة واحدة من السكر

18) السكريات العديدة هي التي تتكون من:
1) - ثلاث وحدات من السكر
2) - اربع وحدات من السكر
3) - وحدتين من السكر
4) + عدد كبير من الوحدات السكرية

19) السكريات التي تنتمي الي مجموعة الالدوز هي
1) + التي فيها مجموعة الكربونيل في نهاية السلسلة
2) - لا يوجد فيها مجموعة الكربونيل
3) - التي فيها مجموعة الكربونيل في وسط السلسلة
4) - التي فيها مجموعة الكربونيل خارج السلسلة

20) السكريات التي تنتمي الي مجموعة الكتوز هي
1) - التي فيها مجموعة الكربونيل في نهاية السلسلة
2) - لا يوجد فيها مجموعة الكربونيل
3) + التي فيها مجموعة الكربونيل في وسط السلسلة
4) - التي فيها مجموعة الكربونيل خارج السلسلة

21) من السكريات السداسية الكربون الالدوزية
1) - الفركتور
2) - الريبوز
3) + الجليكوز
4) - الريبوز منقوص الاكسجين (Deoxribose)

22) السكر الخماسي الذي يدخل في تركيب ال (RNA)
1) - الفركتور
2) + الريبوز
3) - الجليكوز
4) - الريبوز منقوص الاكسجين ((Deoxribose

23) _السكر الخماسي الذي يدخل في تركيب ال (DNA)
1) - الفركتور
2) - الريبوز
3) - الجليكوز
4) + الريبوز منقوص الاكسجين (Deoxribose)

24) يتكون الملتوز (سكرالشعير) من وحدتين هي:-
1) + جلكوزα- (1-4) جلكوز
2) - جلكوزα- (1-4) فركتوز
3) - جلكوزα- (1-4) جلاكتوز
4) - جلكوزβ (1-4) جلكوز

25) يتكون اللاكتوز (سكرالحليب) من وحدتين من:-
1) - جلكوزα- (1-4) جلكوز
2) - جلكوزα- (1-4) فركتوز
3) + جلاكتوزβ - (1-4) جلكوز
4) - جلكوزβ (1-4) جلكوز

26) يتكون السكروز (سكرالقصب) من وحدتين من:-
1) - جلكوزα- (1-4) جلكوز
2) + جلكوزα- (1-2) فركتوز
3) - جلكوزα- (1-4) جلاكتوز
4) - جلكوزβ (1-4) جلكوز

27) يعتبرالنشاء من السكريات المتعددة حيث يتكون من:-
1) + وحدات عديدة من جلكوزα (1-4) جلكوز
2) - وحدات عديدة من جلكوزβ (1-4) جلكوز
3) - جلاكتوزβ - (1-4) جلكوز
4) - جلكوزβ (1-4) جلكوز

28) يعتبرالسليلوز من السكريات المتعددة حيث يتكون من:-
1) - وحدات عديدة من جلكوزα (1-4) جلكوز
2) + وحدات عديدة من جلكوزβ (1-4) جلكوز
3) - جلكوزα- (1-4) جلاكتوز
4) - جلكوزβ (1-4) جلكوز

29) في الحبوب فان الدهون تتركز في:
1) - الاندوسبرم
2) + الجنين
3) - الأغلفة

4) - جميع الاجابات خاطئة

30) نسيج الاندوسبرم هو احد مكونات الحبوب وهو غني بالنشاء ويشكل الاندوسبرم حوالي:
1) - 2% من وزن الحبة
2) - 15% من وزن الحبة
3) - 55% من وزن الحبة
4) + 85% من وزن الحبة

31) في الحبوب فان الرماد يتركز في:
1) - الاندوسبرم
2) - الجنين
3) + الأغلفة
4) - جميع الاجابات خاطئة

32) أغلفة الحبوب غنية بالالياف والمعادن وتشكل الاغلفة حوالي:
1) - 2% من وزن الحبة
2) + 15% من وزن الحبة
3) - 55% من وزن الحبة
4) - 85% من وزن الحبة

33) الجنين في الحبوب غني بالبروتين والمعادن ويشكل الجنين حوالي:
1) + 2% من وزن الحبة
2) - 15% من وزن الحبة
3) - 55% من وزن الحبة
4) - 85% من وزن الحبة

34) هو من البروتينات الموجوده في دقيق الذره:
1) - الهوردين
2) - الجلوتين
3) - الاورايزين
4) + الزين

35) تعتبر اللزوجة من اهم الصفات المحدده لتماسك العجائن واهم العوامل المسئوله عن اللزوجه هي:
1) - البروتينات
2) - النشاء
3) - البنتوزات
4) + جميع الاجابات صحيحة

36) هو احد بروتينات القمح ومسئول عن قوة وصلابة العجائن:
1) - الالبيومين
2) - البرولامين
3) + الجلوتينين
4) - الجلياذين

37) هو احد بروتينات القمح ومسئول عن مطاطية ومرونة العجائن:
1) - الالبيومين
2) - البرولامين
3) - الجلوتينين
4) + الجلياذين

38) تتكون الزيوت من اتحاد
1) + الجلسرول مع الاحماض الدهنية
2) - السكرمع البروتين
3) - النشاء مع السكر
4) - السكر مع النشاء

39) الاحماض الدهنية المشبعة هي:
1) - التي تحتوي في تركيبها على رابطة ثنائية واحدة اواكثر
2) + التي لا تحتوي في تركيبها على روابط ثنائية

3) - التي تحتوي في تركيبها على مجموعة الكربونيل
4) - التي تحتوي في تركيبها على الصديوم

40) الاحماض الدهنية الغيرمشبعة هي:
1) + التي تحتوي في تركيبها على رابطة ثنائية واحدة اواكثر
2) - التي لا تحتوي في تركيبها على روابط ثنائية
3) - التي تحتوي في تركيبها على مجموعة الكربونيل
4) - التي تحتوي في تركيبها على الصديوم

41) تتفاعل الاحماض الدهنية مع هيدروكسيدالصوديوم او البوتاسيوم مكونة من ذلك:
1) - النشاء
2) + الصابون
3) - الجليكوز
4) - السكر

42) صناعة السمن النباتي يتم بواسطة إضافة عنصر --------- الي الزيت النباتي (هدرجة الزيت)
1) - الأوكسجين
2) - النتروجين
3) - الصديوم
4) + الهيدروجين

43) تزداد درجة حرارة انصهار الزيوت النباتية (تحولها الي سائل) بزيادة :-
1) + عدد `ذرات الكربون في الاحماض الدهنية الداخلة في تركيب الزيت
2) - أنواع لاحماض الدهنية
3) - الروابط الزوجية في الاحماض الدهنية المكونة للزيت
4) - الاحماض الدهنية الغير مشبعة

44) تتناقص درجة حرارة انصهارالزيوت النباتية (تحولها الي سائل) بزيادة :-
1) - عدد الاحماض الدهنية
2) - أنواع لاحماض الدهنية
3) + الروابط الزوجية في الاحماض الدهنية المكونة للزيت
4) - الاحماض الدهنية المشبعة

45) من عمليات ما بعد الاستخلاص مرحلة إزالة الاصماغ والشوائب وتتم
1) - بتحويلها الي احماض دهنية مشبعة
2) - بتسخين الزيت الي 250 درجة مئوية وتحت ضغط مخلخل ثم التبريد
3) + بإضافة الماء الساخن والتسخين ثم التبريد وترك الزيت لمدة 8 - 12 ساعة
4) - بتحويلها الي زيوت

46) من عمليات ما بعد الاستخلاص مرحلة التعادل او إزالة الاحماض الدهنيةالحرة وتتم
1) - بتحولها الي سمن
2) + بتحويلها الي املاح (صابون) بإضافة هيدروكسيد البوتاسيموم اوالصوديوم ثم الغسل
3) - بالتسخين والتبريد وترك الزيت لمدة 8 - 12 ساعة
4) - بتحويلها الي زيوت

47) من عمليات ما بعد الاستخلاص مرحلة القصر -التخلص من الالوان والصبغات وتتم
1) + بتسخين الزيت مع سليكات الالمنيوم
2) - بتحويلها الي املاح بإضافة هيدروكسيد البوتاسيموم اوالصوديوم ثم الغسل
3) - بالتسخين والتبريد وترك الزيت لمدة 8 - 12 ساعة
4) - بتحولها الي سمن

48) من عمليات ما بعد الاستخلاص مرحلة التزكية -التخلص من الروائح والطعم الغير مرغوبة وتتم
1) - بتسخين الزيت مع سليكات الالمنيوم
2) - بتحويلها الي املاح بإضافة هيدروكسيد البوتاسيموم اوالصوديوم ثم الغسل
3) - بالتسخين والتبريد وترك الزيت لمدة 8 - 12 ساعة
4) + بتسخين الزيت الي 250 درجة مئوية وتحت ضغط مخلخل ثم التبريد

49) من اهم طرق استخلاص الزيوت النباتية طريقة الضغط الميكانيكي الحلزوني التي تمتاز:-
1) - تعتبر طريقة مكلفة

2) - يتم استخلاص الماء مع الزيت
3) + الزيت المستخلص يحافظ على قيمته الغذائية والطعم والرائحة الطبيعية المميزة
4) - الزيت المستخلص لا يصلح للاستخدام كغذاء للإنسان

50) الرقم اليودي يشير الي:
1) - نسبة البرتين في الزيت
2) - نسبة الجلسرول في الزيت
3) - الاحماض الدهنية المشبعة
4) + محتوي الزيت من الروابط الزوجية

51) من اهم عيوب طرقة استخلاص الزيوت النباتية الضغط الميكانيكي الحلزوني هو:-
1) + ارتفاع نسبة الزيت المتبقي في الكسب
2) - يتم استخلاص البروتين مع الزيت
3) - الزيت المستخلص يحافظ على قيمته الغذائية والطعم والرائحة الطبيعية المميزة
4) - الزيت المستخلص لا يصلح للاستخدام كغذاء للإنسان

52) تتراوح عدد ذرات الكربون في الاحماض الدهنية الشائعة بين:
1) - من5 الي 10 ذرات
2) - من 7 الي 12 ذرة
3) + من 14 الي 24 ذرة
4) - من 12 15 ذرة

53) من اهم مميزات طرقة استخلاص الزيوت النباتية باستخدام المذيبات هو:-
1) - ارتفاع نسبة الزيت المتبقي في الكسب
2) + انخفاض نسبة الزيت المتبقي في الكسب
3) - الزيت المستخلص يحافظ على قيمته الغذائية والطعم والرائحة الطبيعية المميزة
4) - الزيت المستخلص لا يصلح للاستخدام كغذاء للإنسان

54) من السكريات Monosaccharaides)) الأحادية و سداسية الكربون الالدوز:-
1) - dihydroxyacetone
2) + Ribose
3) - Glucose
4) - Fructose

55) من السكريات Monosaccharaides)) الأحادية و سداسية الكربون الكتوز:-
1) - dihydroxyacetone
2) - Ribose
3) - Glucose
4) + Fructose

56) من النباتات التي يحصل الانسان على الالياف من بذورها
1) - الجوت والكتان والقنب
2) + القطن
3) - السيسال
4) - جوز الهند

57) من النباتات التي يحصل الانسان على الالياف من لحائها (الحزم الوعائية)؛
1) + الجوت والكتان والقنب
2) - القطن
3) - السيسال
4) - جوز الهند

58) من النباتات التي يحصل الانسان على الالياف من القشرة الخارجية لثمرتها
1) - الجوت والكتان والقنب
2) - القطن
3) - السيسال
4) + جوز الهند

59) من مصادر الالياف الحيوانية :

1) - الجوت والكتان والقنب
2) - القطن
3) - السيسال
4) + الصوف والحرير الطبيعي.

60) تتميز المنسوجات الصناعية
1) - ضعيفة وغير متينة
2) - الكرمشة و الاحتياج الدائم الى الكي
3) + نعومة الملمس وحسن المظهر
4) - كل الإجابات خاطئة

61) من خواص الياف الكتان امتصاصه الرطوبة التي تجعل الالياف:
1) - اضعف بحوالي 20 بالمائة مما كانت عليه عندما تجف.
2) + أقوى بحوالي 20 بالمائة مما كانت عليه عندما تجف.
3) - لا يتأثر بالرطوبة
4) - كل الإجابات خاطئة