قائمة الاسئلة

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

أ.د/ جلال احمد فضل

1) قيمة Constant Rate Death (D) عبارة عن:
   1) - الوقت اللازم على درجة حرارة 121°م لهلاك 90 % من الجراثيم والخلايا الحية.
   2) - الوقت اللازم على درجة حرارة 121°م لهلاك 100 % من الجراثيم والخلايا الحية.
   3) - الوقت اللازم على درجة حرارة 100°م لهلاك 90 % من الجراثيم والخلايا الحية.
   4) + الوقت اللازم على أي درجة حرارية لهلاك 90 % من الجراثيم والخلايا الحية.

2) توسع سوق الخضراوات المجمدة كثيراً مقارنة بسوق الفواكه المجمدة لأنها:
   1) - تنمو بالقرب من سطح الأرض
   2) - تقطف في مرحلة النضج
   3) - تقطف بعد مرحلة النضج
   4) + لا تصبح هشة عند الإذابة

3) الظروف التالية تؤدي الى تأخير فساد الحاصلات البستانية عند حفظها بالتبريد:
   1) - زيادة غاز النيتروجين
   2) - زيادة غاز الايثيلين
   3) + زيادة غاز O2 وخفض نسبة ثاني أكسيد الكربون Co2 الى حد معين.
   4) - زيادة غاز Co2 الى حد معين وخفض نسبة الأوكسجين O2.

4) من طرق الكبرتة للأغذية المجففة الطريقة التالية:
   1) - تعريض الأغذية إلى الأبخرة الناتجة عن حرق زهر الكبريت.
   2) - غمر الأغذية في محاليل كبريتية مخففة.
   3) - تعريض الأغذية الى غاز SO2.
   4) + جميع الإجابات صحيحة.

5) لكي يكون الغاز بكفاءة عالية لامتصاص الحرارة من المواد المحفوظة بالتبريد والتجميد لابد أن:
   1) - يكون الغاز ذو درجة غليان عالية
   2) - يكون الغاز ذو درجة غليان متوسطة
   3) - ليس لدرجة الغليان أي تأثير
   4) + يكون الغاز ذو درجة غليان واطئة

6) المربيات عبارة عن حفظ الفاكهة وبعض أنواع الخضر عن طريق:
   1) - رفع تركيز المواد الصلبة فيها
   2) - التكثيف وتخفيض نسبة الرطوبة فيها
   3) - إضافة البكتين وحمض الستريك اليها
   4) + جميع لاجابات صحيحة

7) المركزات الداخلة في صناعة المياه الغازية هي:
   1) - المنكهات والألوان
   2) - المواد الحافظة
   3) - مثبتات الاستحلاب والمذيبات العضوية
   4) + جميع الإجابات صحيحة

8) تنخفض نسبة فقد رطوبة الحاصلات البستانية كلما:
   1) + ارتفعت الرطوبة النسبية في جو المخزن
   2) - انخفضت الرطوبة النسبية في جو المخزن
   3) - ارتفاع درجة حرارة المخزن
   4) - تساوى ضغط بخار الماء على سطحها وبين ضغط البخار في غرفة الخزن.

9) تحصل ظاهرة التصلب السطحي للخضروات والفواكه المجففة نتيجة:
   1) - انخفاض درجة حرارة التجفيف وانخفاض محتواها من المواد الصلبة الذائبة
   2) - انخفاض درجة حرارة التجفيف وارتفاع محتواها من المواد الصلبة الذائبة
   3) - ارتفاع درجة حرارة التجفيف وانخفاض محتواها من المواد الصلبة الذائبة
   4) + ارتفاع درجة حرارة التجفيف وارتفاع محتواها من المواد الصلبة الذائبة

10) يتم قطف الفواكه:

1) - عند الوصول الى الحجم المناسب
2) - في أي مرحلة
3) + في مرحلة النضج التام
4) - قبل مرحلة النضج التام

11) زيادة درجة حرارة الهواء المستخدم في تجفيف الفواكه والخضر تؤدي إلى:
1) - انخفاض قابلية الهواء على حمل الرطوبة من المواد المجففة
2) + زيادة قابلية الهواء على حمل الرطوبة من المواد المجففة
3) - زيادة وقت التجفيف
4) - ليس لذلك أي علاقة بالتجفيف

12) من البدائل المقترحة للتخلص من الاسمرار الإنزيمي بدلا عن الكبرتة:
1) + تخفيض الـpH .
2) - استعمال فيتامين B كمضاد للأكسدة.
3) - استعمال طريقة التجفيف.
4) - جميع لاجابات صحيحة.

13) كلما كانت الخضروات اكثر نضجاً كلما:
1) - زادت نسبة المواد الصلبة الذائبة
2) + قلت نسبة المواد الصلبة الذائبة
3) - قلت نسبة النشأ
4) - قلت نسبة الالياف.

14) تجري عملية السلق الخفيف للخضروات قبل حفظها بالتجميد من أجل:
1) - القضاء على الانزيمات
2) - القضاء الجزئي على الكائنات الحية الدقيقة
3) - إزالة المواد اللزجة من الخضروات
4) + جميع الإجابات صحيحة.

15) الحفظ بالتبريد يعني الخزن بدرجات حرارة
1) - أقل من الحرارة السائدة وأقل من درجة إنجماد المادة الغذائية.
2) - أقل من الحرارة السائدة وأقل من درجة إنجماد المادة الغذائية
3) + أقل من الحرارة السائدة وأعلى من درجة إنجماد المادة الغذائية
4) - أعلى من الحرارة السائدة وأقل من درجة إنجماد المادة الغذائية

16) يفضل أن يكون غلاف العبوة ملاصقاً للمادة الغذائية المجمدة من أجل:
1) - طرد الهواء المتواجد في فراغ العبوة
2) - عدم التفاعل بين المادة الغذائية والمواد المكونة للعبوة
3) + عدم تكثف الأبخرة المفقودة من المادة الغذائية في الفراغ
4) - رؤية شكل المادة الغذائية المعبأة

17) عدد الخلايا البكتيرية الحية يتناقص بشكل
1) - لوغاريتمياً مع الوقت المعرض له على درجة 100°م.
2) - عكسياً مع الوقت المعرض له على درجة 100°م.
3) + لوغاريتمياً مع الوقت المعرض له على أي درجة حرارية.
4) - طرديا مع الوقت المعرض له على درجة حرارية ثابتة.

18) تعقم الأغذية مرتفعة الحموضة على درجة حرارة:
1) - واطئة ووقت طويل
2) - عالية ووقت قصير
3) - عالية ووقت طويل
4) + واطئة ووقت قصير

19) إضافة المحلول الملحي او السكري الى الغذاء المعلب يكون من أجل:
1) - زيادة وزن الغذاء المعلب.
2) + ناقل لحرارة التعقيم.
3) - حفظ الغذاء.
4) - جميع الاجابات صحيحة

20) يتطلب عند تعليب الفواكه إضافة محلول سكري قد يصل تركيزه إلى:
1) - 1-2 %
2) - 10%
3) - 45%
4) + 55%

21) يتم تحديد نقطة نهاية طبخ المربى بواسطة
1) - وصول حرارة المربى الى درجة 100°م
2) + وصول درجة حرارة المربى إلى درجة 105°م
3) - وصول درجة حرارة المربى إلى درجة 121°م
4) - وصول درجة حرارة المربى إلى درجة 110°م

22) عملية الكربنة في صناعة المياه الغازية هي عبارة عن:
1) - إضافة غاز So2 إلى الشراب المحضر أو إلى الماء المبرد فقط
2) - إضافة غاز NaoH إلى الشراب المحضر أو إلى الماء المبرد فقط
3) + إضافة غاز Co2 إلى الشراب المحضر أو إلى الماء المبرد فقط
4) - كل الإجابات خاطئة

23) يضاف أحيانا سكر إلى بعض الخضروات المعلبة من أجل
1) + منع ظهور تأثير بعض المركبات غير المرغوبة
2) - زيادة قوة الحفظ للغذاء المعلب
3) - زيادة نسبة المواد الصلبة في الغذاء المعلب
4) - المساعدة في القضاء على الأحياء الدقيقة المتواجدة في الغذاء المعلب

24) يعزى ظهور عيب المربى الصلب الى:
1) - انخفاض نسبة السكر المضاف
2) - زيادة فترة الطبخ للمربى
3) + الزيادة العالية في نسبة البكتين المضاف
4) - انخفاض نسبة البكتين المضاف

25) يعرف الفراغ الرأسي للعلبة بأنه:
1) - وزن الغذاء المعلب مطروحا منه وزن المحلول المضاف
2) - المسافة المحصورة بين قاع وغطاء العلبة
3) + الحجم الفارغ من الغذاء في العلبة المغلقة غلقاً محكماً
4) - المسافة الموجودة بين سطح الغذاء وغطاء العلبة من الخارج

26) الافراط في إضافة حامض الستريك عند صناعة المربى يؤدي الى:
1) + انتاج مربى رجراج
2) - انتاج مربى صلب
3) - عدم تكون مربى بالمرة
4) - انتاج مربى غير معقود

27) الحامض المعدني الداخل في المشروبات الغازية هو حمض:
1) - النتريك
2) - الكبريتيك
3) - الستريك
4) + الفوسفوريك

28) تحتاج الخضروات أثناء عملية التعقيم إلى درجة حرارة ووقت:
1) - أقل مقارنة بالفواكه
2) + اطول واشد مقارنة بالفواكه
3) - لا يوجد فرق بين الخضروات والفواكه في ذلك
4) - وقت قصير وحرارة أعلى

29) الهدف من عملية التعقيم التجاري هو:
1) - القضاء على جميع الميكروبات المفسدة للغذاء .
2) - القضاء على جميع الميكروبات المرضية .
3) - القضاء على جميع انزيمات الغذاء .

4) + جميع الإجابات صحيحة.

30) تكون العلاقة بين قوام الغذاء ووقت التعقيم:
1) - علاقة عكسية
2) + علاقة طردية
3) - علاقة لوغارتمية
4) - لا توجد أي علاقة بينهما

31) تعتمد كمية العصارة Drip المفقودة أثناء إذابة الغذاء المجمدعلى:
1) - طول فترة التخزين
2) + طريقة التجميد
3) - السلق قبل التجميد
4) - طريقة اذابة المادة المجمدة

32) يعمل التبريد المسبق للفواكه والخضروات على:
1) - فسح المجال للتغيرات الحيوية في أن تؤثر على الصفات العامة بعد القطف
2) - رفع حرارة المواد المخزونة في غرف التبريد
3) - تحسين صفات الحاصلات البستانية المخزونة مسبقاً في غرف الخزن
4) + عدم فسح المجال للتغيرات الحيوية في أن تؤثر على الصفات العامة بعد القطف

33) يجري التعقيم الصحي للغذاء والغذاء يكون:
1) - داخل العلبة .
2) + خارج العلبة .
3) - داخل العلبة مع المحلول الملحي أو السكري.
4) - جميع الإجابات خاطئة.

34) أقصى مقاومة لجراثيم البكتيريا تكون عند رقم هيدروجيني:
1) + أقل من رقم الـــــ pH المتعادل
2) - أكبر من رقم الـــــ pH المتعادل
3) - عند رقم الـــــ pH المتعادل
4) - في الوسط القلوي

35) يشترط في الماء الداخل في صناعة المياه الغازية أن يكون:
1) - خالياً من ايونات المعادن الضارة مثل االكبريت والصوديوم
2) - خالياً من ايونات المعادن الضارة مثل النحاس والفوسفور
3) - خالياً من ايونات المعادن الضارة مثل المغنيسيوم واليود
4) + خالياً من ايونات المعادن الضارة مثل الحديد والمنجنيز

36) لغاز Co2 دور أساسي في المشروبات الغازية من خلال:
1) - إعطاء اللون المرغوب
2) - إعطاء القوام المطلوب
3) + خلق ظروف غير هوائية وانخفاض درجة الـــpH
4) - جميع الأغراض السابقة

37) معظم الميكروبات المسببة لفساد الأغذية المعلبة يكون مصدرها الأساسي:
1) - المادة الغذائية
2) - الماكينات والآلات
3) - الخامات المساعدة كالماء والسكر والملح
4) + جميع االاجابات صحيحة

38) نجحت عملية حفظ الخضروات المجمدة بجودة عالية عند:
1) - اكتشاف التجميد السريع
2) - اكتشاف طريقة التبريد الميكانيكي
3) + اكتشاف طريقة السلق الخفيف
4) - اكتشاف مواد التعبئة والتغليف

39) تفضل بعض أنواع العصير أن تكون بشكل رائق مثل:
1) - عصير البرتقال
2) + عصير التفاح

3) - عصير المانجو
4) - جميع الإجابات صحيحة.

40) تفضل بعض أنواع العصير أن تكون ذات مظهر غروي مثل:
1) - جميع الإجابات خاطئة
2) + عصير البرتقال
3) - عصير التفاح
4) - عصير الكمثرى

41) تعتبر الطريقة التالية من طرق ترويق العصير الكيميائية:
1) - إضافة مستحضرات انزيمية لها القدرة على تحليل المواد الغروية.
2) + اضافة محلول الجيلاتين بمعدل 0.2 جرام / لتر عصير.
3) - االستعمال مرشحات مثل طبقات من الاسبستس أو السيلولوز
4) - جميع الإجابات صحيحة.

42) تستخدم الأحماض المضافة للمياه الغازية من أجل:C247
1) - رفع درجة الـpH وجعل الوسط غير ملائم لنمو الأحياء الدقيقة
2) + تعمل الاحماض على تحويل السكروز إلى سكر محول
3) - تعمل الأحماض كمادة حافظة
4) - جميع الإجابات صحيحة السابقة

43) الغرض من التوقف البارد break Cold عند صناعة معجون الطماطم هو:
1) - القضاء على الانزيمات
2) + تحليل المكونات البكتينية
3) - المحافظة على لزوجة العصير
4) - جميع الإجابات خاطئه

44) تعتمد قابلية الهواء على حمل الرطوبة من الغذاء أثناء التجفيف على:
1) - ارتفاع الرطوبة النسبية للهواء .
2) + انخفاض الرطوبة النسبية للهواء.
3) - نوعية الغذاء المراد تجفيفه
4) - محتوى الغذاء من الرطوبة

45) العامل الرئيسي المحدد لإطالة الفترة الخزنية للحاصلات البستانية هو:
1) - ارتفاع الرطوبة النسبية بالمخازن
2) - انخفاض الرطوبة النسبية بالمخازن
3) - توفر الأكسجين
4) + درجة حرارة المخزن

46) تستخدم المحليات الصناعية في صناعة المياه الغازية من أجل:
1) - زيادة القيمة الغذائية
2) + أسباب طبية
3) - لرفع نسبة السعرات الحرارية في المشروب
4) - للأسباب الثلاثة السابقة

47) تحفظ الفواكه والخضروات الاعتيادية بالتبريد:
1) - عند درجة حرارة اعتيادية.
2) - عند درجة التجمد.
3) + عند درجات حرارة اعلى من درجة انجمادها.
4) - عند درجات حرارة بعيدة عن درجة انجمادها.

48) عند حفظ المحاصيل البستانية بالتجميد فان انزيماتها:
1) - تقف نهائيا
2) + لا تقف نهائيا
3) - يقف 50 % من نشاطها
4) - يزيد نشاطها قليلا

49) قد يتم تسخين ثمار الطماطم (التوقف الحار) بغرض:
1) - إتلاف الإنزيمات التي تعمل على تحليل المواد البكتينية في الطماطم.

2) - تحرير المواد الصمغية المحيطة ببذور ثمار الطماطم.
3) - إكساب القوام واللزوجة للمعجون النهائي.
4) + جميع الاجابات صحيحة.

50) جراثيم البكتيريا المسماه Bacillus التي قد تتواجد في الأغذية المعلبة هي:
1) - غير هوائية وغير مقاومة للحرارة
2) - غير هوائية ومقاومة للحرارة
3) - هوائية وغير مقاومة للحرارة
4) + هوائية ومقاومة للحرارة