



قائمة الاسئلة

ميكروبيولوجي الحليب ومنتجاته - ()- المستوى الرابع -قسم علوم الأغذية والتغذية - عام - كلية الزراعة والأغذية والبيئة - الفترة الثانية- درجة الامتحان

أ.د. عبد المجيد بجاش عبد الله علي

- (1) احد أنواع جنس..... يسبب اللزوجة في الحليب Ropiness عند درجة حرارة 4م
- (1) Chromobacterium -
- (2) Flavobacterium +
- (3) cardiobacterium -
- (4) photobacterium -
- (2) 1ميكروب Staphylococcus و-----
- (1) موجب للكتاليز - سالب لجرام
- (2) سالب لجرام - سالب للكتاليز
- (3) موجب للكتاليز - موجب لجرام +
- (4) موجب لجرام - سالب للكتاليز
- (3) عائلة Streptococcaceae تكون خلاياها
- (1) منفردة -
- (2) تكون سلاسل +
- (3) مزدوجة فقط -
- (4) توجد فقط على هيئة أربعيات -
- (4) جنس Leuconostoc ينتمي لعائلة----- و أفراده----- لصبغة جرام
- (1) موجبة - Micrococcaceae
- (2) سالبة - Lactobacillaceae
- (3) سالبة - Micrococcaceae
- (4) موجبة + streptococcaceae
- (5) من أنواع البكتيريا التي تتواجد في الحليب الخام وتتحمل التسخين عند 63م لمدة 30 دقيقة
- (1) Acinetobacter -
- (2) Alcaligenes +
- (3) Flavobacterium -
- (4) Aerobacter -
- (6) الأعداد البكتيرية للحليب سوف _____ بعد التجانس.
- (1) يزيد عددها +
- (2) ينقص عددها -
- (3) عددها يبقى كما هو بدون زيادة او نقصان -
- (4) تزيد في البداية ثم تتناقص -
- (7) من أنواع البكتيريا التي تتواجد في الحليب الخام وتعطي نموا ظاهرا عند درجة حرارة 7-5م لمدة 7-10 أيام
- (1) Microbacterium -
- (2) Micrococcus -
- (3) Bacillus spores -
- (4) Aerobacter +
- (8) أي من المعاملات الحرارية للحليب السائل تعبر او تمثل HTST من حيث الوقت ودرجة الحرارة لبسترة؟
- (1) 72°C to 74°C for 15 to 20 seconds +
- (2) 135°C to 140°C for 2 to 4 seconds -
- (3) 63°C for 30 minutes -
- (4) 57°C to 68°C for 15 min -
- (9) أي من المعاملات الحرارية تعبر او تمثل Sterilization للبن من حيث الوقت ودرجة الحرارة؟
- (1) 72°C to 74°C for 15 to 20 seconds -
- (2) 57°C to 68°C for 2 to 4 seconds -
- (3) 63°C for 30 minutes -
- (4) 110 – 120°C for some 10 – 30 minutes +





- (10) من الميكروبات الممرضة المقاومة للحرارة والتي تتواجد في الحليب السائل والمستخدمة كدليل على كفاءة عملية البسترة
- (1) Mycobacterium tuberculosis +
- (2) Micrococcus -
- (3) Staphylococcus -
- (4) E. coli -
- (11) من أنواع البكتيريا المتحملة للحرارة في الحليب السائل
- (1) Arthrobacter +lactobacillus -
- (2) Micro bacterium +sterptococcus -
- (3) Bacillus +Micrococcus -
- (4) كل الاجابات صحيحة +
- (12) من مصادر تلوث الحليب في خط الإنتاج الخاص بالحليب المجفف:
- (1) اللمس اليدوي -
- (2) ارتفاع نسبة الجوامد في الحليب -
- (3) أجهزة قياس المكونات في الحليب -
- (4) كل الاجابات صحيحة +
- (13) تعتبر aerogenes- Coli.E مؤشر لتواجد بكتيريا _____ في الحليب المجفف:
- (1) استافيلوكوكس اوريس -
- (2) السالمونيلا +
- (3) الباسيلس -
- (4) كل الاجابات صحيحة -
- (14) أدى استخدام المعاملات الحرارية في خط المبخر لانتاج مساحيق عالية الجودة الميكروبيولوجية:
- (1) التعقيم -
- (2) البسترة -
- (3) الفائقة UHT +
- (4) الغليان -
- (15) كل المجموعات البكتيرية التالية يمكن ان تتواجد في الحليب المجفف بالرداذ ما عدا:
- (1) الميكروكوكس المتحملة للحرارة العالية -
- (2) استربتوكوكس المتحملة للحرارة العالية -
- (3) انواع سارسينيا المحبة للحرارة المتوسطة +
- (4) البكتيريا الهوائية المكونة للجراثيم -
- (16) اهم الميكروبات المرضية التي لاقت اهتماما ويتوقع وجودها في الحليب المجفف هي:-
- (1) salmonell and E. coli -
- (2) staph. Areues and compylobacter -
- (3) staph. Areues and salmonella +
- (4) clostridium perfringens and E. coli -
- (17) زياده الحرارة أثناء التعقيم للحليب المبخر من 120م° الى 150م° تعمل على:
- (1) تكوين لون بني . -
- (2) تقليل معدل الاهلاك النسبي للجراثيم. -
- (3) زياده معدل الاهلاك النسبي للجراثيم. +
- (4) كل الاجابات صحيحة -
- (18) ظهور عيب انتفاخ علب الحليب المكثف المحلى يكون نتيجة لنشاط ونمو :
- (1) Clostridium ssp +
- (2) Bacillus subtilis -
- (3) Bacillus licheniformis -
- (4) كل الاجابات صحيحة -
- (19) الحالة التي يمكن ان يوجد فيها ميكروب Aspergillus ، Penicillium spp في الحليب المكثف المحلى:
- (1) عند عدم إتمام العمليات الحرارية -
- (2) عندما يوجد فراغ في رأس العلب أو وجود ثقب صغير +
- (3) عند تخزين الحليب على درجة حرارة منخفضة -





- (4) - كل الاجابات صحيحة
- (20) تضم عائلة Mycobacteriaceae
- (1) - جنسا حقيقياً واحداً
- (2) + جنساً واحداً
- (3) - جنساً حقيقياً واحداً وخمسة أجناس غير مؤكدة
- (4) - سبعة أجناس
- (21) تقدر فترة حفظ الجبن الطري
- (1) - بعدة أسابيع خارج الثلاجة
- (2) - بعدة شهور خارج الثلاجة
- (3) + بعدة أيام خارج الثلاجة
- (4) - بعدة سنوات خارج الثلاجة
- (22) تتكون "العيون" في الجبن السويسري من نمو أي من الكائنات الحية الدقيقة التالية؟
- (1) - Leuconostoc
- (2) + Propionibacterium
- (3) - Streptococcus
- (4) - Lactobacillus
- (23) ما هي الطريقة المستخدمة لضمان سلامة الحليب؟
- (1) - لتبريد فقط
- (2) + البسترة
- (3) - إضافة مواد حافظة
- (4) - ترك الحليب في درجة حرارة الغرفة
- (24) إحدى المشكلات الرئيسية المرتبطة بالبكتيريا المتحملة للحرارة في الحليب؟
- (1) + تسبب طعمًا غير مرغوب
- (2) - تزيد من فترة الصلاحية
- (3) - تحسن القيمة الغذائية
- (4) - لا تسبب أي مشاكل
- (25) ما هي المواد المستخدمة عادة في تنظيف الأجهزة المستخدمة في صناعة الحليب؟
- (1) - الماء فقط
- (2) + المحاليل القلوية والأحماض
- (3) - الكلور فقط
- (4) - المنظفات العادية
- (26) مركبات الكلور لها قبول واسع للاستخدام في مصانع الألبان بسبب؟
- (1) - عدم السمية
- (2) + كفاءة تعقيم عالية
- (3) - عالية التآكل
- (4) - لها خواص مؤكسدة
- (27) ما هو الكائن الحي الأكثر تواجداً في أواني الحليب غير النظيفة؟
- (1) - Lactobacillus bulgaricus
- (2) - Propionibacterium
- (3) + Streptococcus lactis
- (4) - Phosphorous
- (28) طريقة المسحة الملاصقة وطريقة تشطيف الأسطح قدرتها على استخلاص البكتيريا من الأسطح :
- (1) - منخفضة
- (2) - عالية
- (3) + متوسطة
- (4) - منخفضة جداً
- (29) من المزايا الرئيسية للحليب المجفف؟
- (1) - يحتوي على نسبة عالية من الرطوبة
- (2) + أقل تعرضاً للتلوث وللعيوب الميكروبيولوجية





- (3) - سهل الفساد
- (4) - يتطلب تخزيناً في درجة حرارة الغرفة
- (30) أي من العوامل التالية يؤثر على محتوى اللبن المجفف من البكتيريا؟
- (1) - نوع العبوة المستخدمة
- (2) + جودة الحليب الخام
- (3) - نوع المواد المضافة
- (4) - كل الإجابات صحيحة
- (31) ما هي إحدى العيوب الشائعة في الجبن الطري؟
- (1) - زيادة الرطوبة
- (2) - تكون غاز
- (3) - تغير اللون
- (4) + كل الإجابات صحيحة
- (32) الميكروب المسؤول عن مرض السل يتبع عائلة
- (1) Micrococcaceae -
- (2) Vibrionaceae -
- (3) + Mycobacteriaceae
- (4) Streptococcaceae -
- (33) يتكون milk Roby إذا كان اللبن ملوث بميكروب
- (1) + Alcaligenes viscolactis
- (2) - Achromobacte
- (3) - Flavobacterium
- (4) - Micrococcus
- (34) من الميكروبات التي تخمر سكر اللاكتوز تخمراً متجانساً
- (1) Lactobacillus sanfrancisco -
- (2) + Lactobacillus bavaricus
- (3) - Lactobacillus brevis
- (4) - Lactobacillus buchneri
- (35) من الميكروبات التي تتواجد في الحليب الخام وتعطي نمواً ظاهراً عند درجة حرارة 7°-5م لمدة 10-7 أيام
- (1) Microbacterium -
- (2) Bacillus spore -
- (3) + Flavobacterium
- (4) - Micrococcus
- (36) ظهور عيب الأزوار الملونة- buttons Colored في الحليب المكثف المحلى يرجع الى
- (1) Micrococcus -
- (2) Torulopsis -
- (3) + Aspergillus, Penicillium spp
- (4) - Clostridium fostidum
- (37) تنتج بكتيريا Bacillus sibtillus في الحليب المبخر خثرة.
- (1) - قلوية
- (2) - حامضية
- (3) + غير حامضية
- (4) - كل الإجابات صحيحة
- (38) من المصادر الحيوية للأنزيمات المسؤولة عن حدوث التغيرات خلال عملية التسوية :
- (1) - الحليب نفسه
- (2) + بكتيريا البادئ
- (3) - المنفعة
- (4) - الفيروسات
- (39) البكتيريا الموجودة في الحليب المبرد هي من نوع البكتيريا
- (1) - Thermophilic bacteria





- Psychrotrophs bacteria + (2)
Halophilic bacteria - (3)
Mesophilic bacteria - (4)
هي عملية يتم فيها إزالة البكتيريا من الحليب بالطرد المركزي فائق السرعة (40)
Bactofugation + (1)
Pasteurization - (2)
Homogenization - (3)
Clarification - (4)
من أنواع من البكتيريا غير المتجترمة التي تؤدي إلى التجبن الحلو (41)
pseudomonas visicularis + (1)
Bacillus mycoides - (2)
Busillus subtilis - (3)
E.coli - (4)
الكائنات المحبة للحرارة تنمو بصورة أفضل عند درجة حرارة (42)
37°م وأما فوق + (1)
أقل من 37°م. - (2)
عند درجه حراره الغرفة . - (3)
كل الاجابات صحيحة - (4)
من أنواع الميكروبات التي تؤدي إلى تحلل بروتين الحليب وظهور رائحة عفنة هي: (43)
Micrococcus freudenreichii - (1)
Ps.aeruginosa - (2)
Clostridium sporogenes + (3)
B.creus - (4)
من انواع الخمائر التي لها القدرة على تحلل الدهن: (44)
Serratia marcescens - (1)
Candida lipolytica + (2)
Geotrichum candidum - (3)
Penicillium roqueforti - (4)
كل الميكروبات التالية تسبب ظهور عيب Gassiness late في الجبن عدا (45)
Clostridium tyrobutyricum - (1)
Esherichia coli + (2)
Clostridium butyricum - (3)
Clostridium sporogenes - (4)
كل الميكروبات التالية تسبب ظهور عيب Gassiness early في الجبن عدا ... (46)
Coliform bacteria - (1)
B. polymyxa - (2)
Cl. butyricum + (3)
Bacillus subtilis - (4)
ظهور عيب غلظ القوام Thickening في الحليب المكثف الذي يصاحبه طعم حامضي يكون بسبب ميكروب.... (47)
Microbacterium - (1)
Bacillus cereus - (2)
Micrococcus + (3)
Lactococcus lactis - (4)
البكتيريا المسؤولة عن إنتاج الحموضة في القشدة (48)
Lactococci - (1)
Streptococcus lactis + (2)
Proteus - (3)
Staphylococcus - (4)
تعتبر fluorescens.Ps من الميكروبات السائدة في القشدة التي تكون مصدرها (49)





- (1) - القولون
(2) + الماء
(3) - الهواء
(4) - كل الاجابات صحيحة
- (50) ميكروب typhi Salmonella يسبب مرض _____ :
(1) - التهاب الزور
(2) + التيفود
(3) - السل
(4) - الحمى المالطية
- (51) يعتبر الحليب الحاوي على ----- غير مناسب لصناعة الجبن
(1) - البادئ
(2) + المضادات الحيوية
(3) - الدهن
(4) - الملح
- (52) يتميز ميكروب _____ بأنه يقوم تحليل دهن اللبن بإنزيم الليبيز
(1) + Pseudomonas
(2) - Streptococcus
(3) - Lactobacillus
(4) - Serratia
- (53) تعتبر بكتيريا lactis Streptococcus من البكتيريا المحبة للحرارة
(1) - المنخفضة
(2) - المرتفعة
(3) + المتوسطة
(4) - المنخفضة جداً
- (54) من الأحياء الدقيقة المسببة للأمراض والتي قد تتواجد في الجبن
(1) + Yersinia enterocolitica
(2) - Lac . helveticus
(3) - Erwinia carotovora
(4) - Str . faecalis
- (55) ظهور عيب البقع الحمراء في الجبن المعرق الازرق يكون بسبب وجود ميكروب
(1) - Aspergillus niger
(2) + Sporendonema casei
(3) - Penicillium roqueforti
(4) - E . coli
- (56) أي من الآتي ليس من مصادر تلوث الحليب بالبكتيريا بعد البسترة
(1) - خطوط الأنابيب
(2) - الهواء
(3) - ماء الغسيل
(4) + التربة
- (57) احد الميكروبات الاتية لا تقضي عليها البسترة
(1) - Staphylococcus aureus
(2) - Mycobacterium tuberculosis
(3) - Salmonella typhosa
(4) + Clostridium 's spores
- (58) من بكتيريا حمض اللاكتيك مختلطة التخمر إختباريا
(1) + L.plantarum
(2) - L. acidophilus
(3) - L.bulgaricus
(4) - كل الإجابات صحيحة





- (59) من بكتيريا حمض اللاكتيك مختلطة التخمر إجباريا
- (1) - *L. casei*,
(2) - *L. acidophilus*
(3) + *L. Brevis*
(4) - كل الإجابات صحيحة
- (60) قد يؤدي تلوث الجبن بالفطريات إلى :
- (1) - تكون الغاز
(2) + تغير اللون
(3) - تكون العيون
(4) - الانتفاخ المتأخر
- (61) أي من العبارات التالية غير صحيحة؟
- (1) - يمكن صنع الجبن باستخدام البكتيريا.
(2) - التهاب السحايا ناتج عن بكتيريا بشرية.
(3) + لا يمكن للبكتيريا أن تتنفس.
(4) - يمكن أن تسبب البكتيريا الموجودة في التربة عدوى للأبقار وتلوث الحليب أيضًا.
- (62) ما هي درجة الحرارة الموصى بها لتخزين الحليب؟
- (1) + 4°C
(2) - 5°C
(3) - 8°C
(4) - 9°C
- (63) الإنزيم المستخدم في معرفة ما اذا كانت البسترة والحماية من التلوث بعد البسترة للحليب قد تمت بشكل تام هو :
- (1) - البيروكسيديز
(2) + الفوسفاتيز
(3) - اللايبيز
(4) - الكاتاليز
- (64) تكوّن المواد الغروية وترسبها في خزانات الحليب المعد للتجفيف تكون محفزة لنمو البكتيريا:
- (1) - المحبة للضغط الاسموزي
(2) + الحبة للحرارة المتوسطة
(3) - المحبة للتركيز المرتفعة من الملح
(4) - كل الاجابات صحيحة
- (65) جنس *Bacillus* تتصف أفرادها بأنها
- (1) - هوائية أو لاهوائية اختيارية غير متجترمة
(2) - هوائية و غير متجترمة
(3) - لا هوائية و متجترمة
(4) + هوائية أو لاهوائية اختيارية و متجترمة
- (66) من الفيروسات التي لا ترتبط بالحليب
- (1) + الوبائي الكبد التهاب فيروس Hepatitis B
(2) - البقر جدري فيروس cowpox virus
(3) - فيروس شلل الاطفال poliovirus
(4) - الوبائي الكبد التهاب فيروس Hepatitis A
- (67) جنس *Candida* ينتمي إلى
- (1) - البكتيريا
(2) - الالفان
(3) - الفطريات
(4) + الخمائر
- (68) ما هو الهدف من معاملة الحليب بالـ: Bactofugation؟
- (1) + فصل الكائنات الدقيقة عن الحليب
(2) - فصل الدهون عن الحليب الخالي من الدسم
(3) - تجانس الحليب





- (4) - فصل كريات الدهن
(69) نسبة الرطوبة في الحليب المجفف
(1) - 1-3%
(2) + 3-5%
(3) - 4-7%
(4) - 12-14%
- (70) يعتبر التبريد السريع للحليب قبل اجراء أي معاملة إضافية لتجفيف الحليب
(1) - غير مهم في عملية التجفيف
(2) + مهم في منع زيادة الاحياء الدقيقة
(3) - تعمل على تقليل انفصال الدهن الحر
(4) - كل الاجابات صحيحة
- (71) أكثر الطرق دقة لفحص وعد الميكروبات على الاسطح الخاصة بسطول الحليب والمحاليل والزجاجات
(1) + طريقة الشطف
(2) - طريقة المسحة
(3) - طريقة الشريط اللاصق
(4) - طريقة التفريغ
- (72) بكتيريا تسبب اللزوجة في الحليب الخام أو المبستر كما عرف عنها أنها مسببة للخرثرة الحلوة في الحليب :-
(1) + Bacillus subtilis
(2) - Clostridium butyricum
(3) - Leuconostoc lactis
(4) - Streptococcus bovis
- (73) البكتيريا المسببة لعيبي الانتفاخ المبكر و المتأخر في الجبن هي
(1) - Escherichia ، Leuconostoc
(2) + Escherichia coli ، Clostridium sporogenes
(3) - Aerobacter ، Staphylococcus
(4) - Staphylococcus aureus ، Streptococcus lactis
- (74) من أسباب طول مدة بقاء الجبن الجاف :
(1) - انخفاض حموضتها و ارتفاع محتواها الرطوبي
(2) - انخفاض حموضتها و انخفاض محتواها الرطوبي
(3) - ارتفاع حموضتها و ارتفاع محتواها الرطوبي
(4) + ارتفاع حموضتها و انخفاض محتواها الرطوبي

