قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الطب البيطري :: الرقابة الصحية على الألبان ومنتجاتها - (PA576)- المستوى

د.حميد الرفاعي

1) أي من الحيوانات التالية تعد المنتج الرئيسي للحليب عالمياً
1) - الأغنام
2) - الماعز
3) + الابقار
4) - الجاموس

2) المكون الأساسي للحليب عند الابقار الذي يشكل النسبة العظمى من المكونات الصلبة هو
1) - الماء
2) + سكر اللاكتوز
3) - البروتينات
4) - الدهون

3) أي من الهرمونات التالة الذي يعمل على تنبيه وتحفيز افراز الحليب
1) + البرولاكتين
2) - الثيروكسين
3) - الكاليستونين
4) - الأوكسيتوسين

4) يعد الماء المكون الرئيس للحليب، حيث تتفاوت نسبته تبعاً لنوع الحليب ففي حليب الناقة تبلغ نسبته :
1) - 87.50%
2) + 87.60%
3) - 87.70%
4) - 87.80%

5) بروتينات الحليب التي توجد بصورة معلق غرواني هي
1) + بروتينات الكازئين
2) - بروتنيات المصل
3) - الكازئين وبروتنيات المصل
4) - الكل صحيح

6) اذا علمت ان نسبة الماء في حليب الأغنام هو 81.5 % فإن نسبة المادة الصلبة اللادهنية هي
1) - 11,2%
2) - 11,3%
3) - 11,4%
4) + 11,1%

7) نقطة التعادل الكهربائي لبروتينات لاكازئين في الحليب هي عند
1) - pH=4.5
2) - pH=4.4
3) + pH=4.6
4) - pH=4.7

8) أي من بروتينات الحليب التالية تشكل النسبة للعظمى لبروتينات الحليب
1) - بيتا B-كازئين
2) + الفا αS1 -كازئين
3) - كابا K-كازئين
4) - بروتينات المصل

9) يساعد في تحديد مدى قدرة الكازئين على تثبيت الكالسيوم وخاصة الكازئين β و αs هو وجود :
1) - الشحنة الموجبة
2) + الشحنة السالبة
3) - الشحنة الموجبة و السالبة

4) - كل ما ورد صحيح

10) أي نوع من الكازئينات التالية يكون ذائبا بوجود الكالسيوم على درجات الحرارة كافة
1) - بيتا B-كازئين
2) - الفا αS1 -كازئين
3) + كابا K-كازئين
4) - جاما-كازئين

11) يتشكل اللبن الخاثر او الزبادي نتيجة لنشاط الجراثيم اللبنية أو البادئات التي تحول سكر اللاكتوز الى حمض اللاكتيك والزبادي هو عبارة عن
1) + فوسفوكازئينات المعلقة
2) - اكتات الكالسيوم
3) - فوسفوكازئينات الكالسيوم
4) - كل ما ورد صحيح

12) أي من الاحماض الدهنية التالية يعد من الاحماض الدهنية الداخلة في تركيب المادة الدهنية للحليب من الأحماض الدهنية غير المشبعة ثنائي الرابطة المزدوجة
1) - بوتريك
2) + لينولييك
3) - أوليك
4) - أراشيدونيك

13) أي من الكازئينات التالية يشكل القاعدة الأولى لإئظيْم الكَيموسين في المراحل الأولى للتجبن الإئظيْمي
1) - الفا αS1 -كازئين
2) - بيتا B-كازئين
3) - جاما-كازئين
4) + كابا K-كازئين

14) المركب الذي يشكل الخثرة التجبنية نتيجة تاثير انظيم التجبن الكيموسين على جسيمات الكازئين هو
1) - غليكوماكروببتيد
2) + بارا فوسفو كازئينات الكالسيوم
3) - كازئينو ماكروببتيد
4) - باراكازئين

15) ألمكون الأساسي لحليب النوق الذي يشكل النسبة العظمى من المكونات الصلبة في الحليب هو
1) - سكر اللاكتوز
2) - البروتينات
3) + المواد الدهنية
4) - الاملاح

16) عند تسخين الحليب على درجات حرارة عالية يحدث الاتي ..... عدا
1) - ضعف الحالة الجسيمية للكازئين
2) + ثبات الحالة الجسيمية للكازئين
3) - ترسب $Ca_3(PO)_4$
4) - من الممكن أن تخثر الكازئين عند تعقيم الحليب المركز

17) نسبة الاملاح المعدنية في حليب الابقار تتراوح بين
1) - 7-8.5 غم/لتر
2) - 15-10غم /لتر
3) - 4-8 غم/لتر
4) + 8-10 غم/لتر

18) العناصر المعدنية التي يحتويها رماد الحليب والتي توجد بنسب كبيرة هي
1) + الفوسفور والكالسيوم
2) - الكالسيوم واليود
3) - الفوسفور والنحاس
4) - الكل صحيح

19) أي من المصطلحات التالية يستخدم في تقدير الأحماض الدهنية غير المشبعة الموجودة في المادة الدهنية للحليب
1) - رقم بولنسك

2) + الرقم اليودي
3) - رقم ريخرت مايسل
4) - رقم الحموضة

20) يزداد في حالة التهاب الضرع عند الابقار تركيز
1) - اكاسيد المعادن
2) - الاملاح المترسبة
3) + الاملاح الذائبة
4) - الكل صحيح

21) يوجد عنصر الكالسيوم في الحليب بعدة أشكال تساعد على الثباتية الجزئية للحليب فإما أن يكون متشرداً أو مرتبطاً مع الكازئين حيث يكون حوالي
1) - ثلثي كميته مرتبطاً
2) + ثلثي كميته متشرداً
3) - ثلث كميته متشرداً
4) - ثلث كميته مترسبا

22) يؤدي تسخين الحليب إلى ارتفاع ملحوظ في شكل
1) - الكالسيوم الذائب
2) - الكالسيوم المتأين
3) - الكالسيوم المرتبط
4) + الكالسيوم المترسب

23) قد تسبب بعض الجراثيم غير المرغوب بها في الحليب الخام ظهور حالات التخثر الحلو للحليب خصوصًا المعقم نتيجة لإنتاجها
1) + انظيم شبيه للكيموسين
2) - البروتياز
3) - لليباز
4) - الكل صحيح

24) أي من الانظيمات التالية يزداد تركيزه في حليب السرسوب والحليب الناتج من الماشية المصابة بمرض التهاب الضرع وكان يستخدم للكشف عن كفاءة البسترة
1) - انظيم الفوسفاتيز
2) - انظيم الكاتلاز
3) + انظيم الاميليز
4) - انظيم لليباز

25) التوازن الملحي balance Salt في الحليب يكون بين
1) + الكالسيوم والماغنسيوم من جهة والسترات والفوسفات من جهة أخرى
2) - الكالسيوم والفوسفات من جهة والسترات والماغنسيوم من جهة أخرى
3) - الماغنسيوم والفوسفات من جهة والكالسيوم والسترات من جهة أخرى
4) - كل ما ورد صحيح

26) السبب في ظهور الطعم السمكي Flavour Fishy في المنتجات اللبنية هو
1) - تحلل البروتينات نتيجة تاثير الانظيمات عليها
2) - تحلل الجلسريدات الثلاثية بانظيم لليباز
3) - تحلل الفوسفوليبدات نتيجة تفكك السفالين
4) + تحلل الفوسفوليبدات نتيجة تفكك الليسيثين

27) الاحياء الدقيقة التي لها القدرة على استهلاك وأكسدة حمض اللبن وتحويله إلى مركبات أخرى
1) - Viscolactis alcaligenes
2) - candida condidum
3) + Geortrichun condidum
4) - Pseudomonas SPP

28) تعد الاحياء الدقيقة التالية من مصادر التلوث الثانوي للحليب ..... عدا
1) - الليستريا المستوحدة L. monocytogene
2) + البروسيلة spp Brucella
3) - الايكولاي EHEC

4) - المقوسات Campylobacter

29) تقل مقاومة الجراثيم للتحطيم الحراري في حليب .....عدا
1) - البقرة
2) - الناقة
3) - المراة
4) + التعجة

30) تتميز بعض ذراري الجراثيم اللبنية التالية بالقدرة على إنتاج عَدِيْدُ السكاريد عند نموها في الحليب وتكوين اللزوجة ويصبح قوام الحليب لزجاً وتسمى هذه الحالة من التخمر Stringy أو Ropy
1) - المكَورَة اللبنية غارفي .garvieae Lactococcus
2) + المكَورَة اللبنية القشدية cremoris Lactococcus
3) - العِقدية أليفُة الحَرارَة thermophiles Streptococcus
4) - كل ما ورد صحيح

31) أي نوع من الخلايا التالية تشير الزيادة الكبيرة في عددها في الحليب الى حالة التهاب الضرع عند الابقار
1) - البالعات الكبيرة
2) - الخلايا الطلائية
3) + خلايا الدم البيضاء العدلة
4) - الكل صحيح

32) أي نوع من المكورات ينتمي الى جنس المكورات العقدية genus Streptococcus يعتبر النوع الوحيد المهم في الصناعات الغذائية وخاصة صناعة اللبن الزبادي او الخاثر
1) - المكورة اللبنية تحت نوع اللبنية
2) - العقدية اللبنية
3) - العقدية المعوية
4) + العقدية اليفة الحرارة

33) أي من افراد جنس الملبنة التالية ذات تخمر متجانس مجبرة
1) + العصيات الملبنة المحمضة acidophilus.Lb
2) - العصيات الملبنة كازي casei.Lb
3) - العصيات الملبنة بلانتروم plantarum.Lb
4) - العصيات الملبنة كيفير kifir.Lb

34) أي بكتيريا من البكتيريا التالية تستخدم كبادئات مساعدة في السيطرة على نمو الجراثيم الممرضة في الأجبان.
1) - Bifidobacterium Bifidum
2) - Pediococcus acidilactici
3) + Carnobacterium divergens
4) - الكل صحيح

35) البكتيريا التالية تستقلب سكر اللاكتوز بشكل مباشر دون الحاجة لعملية الفسفرة وذلك نتيجة لامتلاكها لإنظيْم اللاكتيز .....عدا
1) + المكورة اللبنية
2) - جراثيم النسْتُفَةُ
3) - جراثيم العقدية
4) - بعض أنواع العصيات اللبنية

36) أي من العوامل التالية لازم وضروري لنمو البكتيريا اللبنية والقيام باستقلاب سكر اللاكتوز وإنتاج حمض اللبن
1) - انظيم البروتياز
2) - انظيم اللاكتيز
3) - الاحماض الامينية الحرة
4) + كل ما ورد صحيح

37) الجراثيم اللبنية التالية قادرة على استقلاب الجليسيرول عدا
1) + Lactobacillus plantarum
2) - Lactobacillus pentosus
3) - Pediococcus halophilus
4) - Lactobacillus reuteri

38) الاستخدام الواسع للجراثيم اللبنية في الصناعات الغذائية هو عائد لأسباب متنوعة منها

.....عدا

1) - تشكل الجراثيم اللبنية النبيت الجرثومي الطبيعي في معظم هذه المنتجات الغذائية
2) - تتميز جميع أنواع الجراثيم اللبنية بعدم إنتاجها لأي نوع معروف من السموم أو الذيفانات
3) + تتميز جميع أنواع الجراثيم اللبنية بامتلاكها المستضدات السطحية التي تستخدم في تصنيفها
4) - الجراثيم اللبنية غير قادرة على إحداث إمراضية لدى الإنسان أو الحيوان

39) تشكيل ثنائي الأستيل يوجه بشكل رئيس ويقاد بمحتوى الوسط من
1) + المنجنيز والسترات
2) - المنجنيز والفوسفات
3) - المغنزيوم والسترات
4) - الفوسفات والسترات

40) تستعمل في صناعة شراب اللبن (الكافيير) الجراثيم التالية
1) - جراثيم العقدية اليفة الحرارة
2) - جراثيم الملبنة البلغارية
3) - جراثيم النسنقة
4) + كل ما ورد صحيح

41) زيادة الحموضة في خثرة الأجبان سيؤدي إلى انتقال الأملاح الموجودة في الحليب من الشكل المرتبط إلى
1) - الشكل المترسب
2) + الشكل الذائب
3) - لشكل الصلب
4) - الشكل الغروي

42) يتشكل اللبن الخاثر (الزبادي) نتيجة قيام الجراثيم اللبنية بافراز انظيم اللاكتيز الذي يفكك سكر اللاكتوز وإنتاج حمض اللبن وانخفاض PH الى 6.4 (ترسيب الكازئين) ويؤدي الى
1) + ارتفاع نسبة الجالاكتوز
2) - ارتفاع نسبة الجلوكوز
3) - تساوي نسبة سكر الغلوكوز والغالاكتوز
4) - ثبات نسبة سكر اللاكتوز

43) إنتاج مركب الأستيل ألدهيد بوساطة الجراثيم اللبنية أليفُة الحَرارَة هو نتيجة لـ
1) - استقلاب سكر اللاكتوز
2) - تحطيم التربتوفان
3) + تحطيم الثريونين
4) - تحطيم الجلايسين

44) تختلف أنواع الجراثيم اللبنية المستخدمة في صناعة الأجبان باختلاف نوعية الجبن المراد تصنيعه ففي الأجبان الطرية يكثر استخدام
1) - العِقْدِية أليفُة الحَرارَة والملبنَة
2) - المكورة اللبنية والملبنَة
3) + المكورة اللبنية وجراثيم النسنقة
4) - جراثيم الملبنة وجراثيم النسنقة

45) تشمل المركبات العطرية التي تم مصادفتها في المنتجات اللبنية على
1) - الأحماض غير الطيارة مثل حمض الخل
2) - الأحماض الطيارة(حمض اللبن،حمض البيروفيك)
3) + المركبات الكربونية(الأستيل ألدهيد، ثنائي الأستيل)
4) - كل ما ورد صحيح

46) يتم القضاء على جراثيم المتفطرة السلية إذا سخن الحليب لدرجة حرارة (البسترة)
1) - سبعين درجة مئوية لمدة ثانية
2) - سبعين درجة مئوية لمدة 10 ثواني
3) - خمسة و60 درجة مئوية لمدة دقيقة
4) + كل ما ورد خطأ

47) أي من الطرق التالية تعتبر أفضل الطرق التي تؤمن الحصول على بادئ أم بأفضل جودة.
1) + طريقة التقسيم
2) - طريقة المضاعفة

3) - طريقة التركيز
4) - طريقة الزراعة الوسطية

48) تشمل مراحل تحضير البادئ على عدة مراحل منها مرحلة انتخاب الحليب: من الضروري توفر الشروط التالية في الحليب المنتخب ..... عدا
1) - من ابقار سليمة غير مصابة بالتهاب ضرع
2) - من ابقار غير معالجة بالمضادات الحيوية
3) - يجب ان يكون الحليب طازجاً
4) + يجب ان لا تقل نسبة المادة الصلبة الكلية في الحليب عن 10%

49) عندما يتعرض الحليب لدرجة حرارة بين ٧٢ و ٧٥ م° ويكون زمن الحجز بين ١٥ و ٢٠ ثانية فإن هذه التقنية تسمى
1) - لتسخين
2) + البسترة السريعة
3) - التعقيم
4) - البسترة البطيئة

50) يتعرض الحليب في تقنية البسترة الفائقة لدرجة حرارة
1) + مئة وخمسة وعشرون درجة -138 لمدة ثانيتين -4 ثوان 138-125 /4-2 ث
2) - اثنين وسبعين درجة -75 /15 ثانية
3) - تسعين -110 درجة مئوية /15 ثانية
4) - مئة وخمسة وثلاثون درجة -140 / لعدة ثوان