أسئلة مراجعة عامة – اختيار من متعدد

إعداد المهندس: هيثم العجوري الصناعات الغذائية الفرع الزراعي ٢٠٢٠
٠٧٨٠٤٩٦٧٧١

١ أحد المكونات الغذائية أدناه مادة مثبتة ومثخنة للقوام تدخل في عدد من الصناعات الغذائية:

أ-السيلوز. ب- الأصماغ. جـ- البكتين. د- النشا

٢ أحد الفيتامينات أدناه تستخدم في تدعيم العصير و الشراب

أ- فيتامين ب ب- فيتامين د جـ- فيتامين ج د- فيتامين أ

٣ ما هو العلم الذي يساعد في الاختبارات والفحوصات الطبيعية للمواد الغذائية مثل تقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة:

أ- علم الوراثة ب- علم الفيزياء جـ - علم الهندسة د- علم الزراعة

٤ يستفاد من ظاهرة احتراق السكريات (التكرمل):

أ- تلوين الأغذية ب- تدعيم الاغذية جـ - تنقية الاغذية د – الترسيب

٥ احدى الكربوهيدرات عديدة التسكر تمنع ترسيب المواد العالقة في عصير التفاح:

أ- النشا ب- البكتين جـ- السليلوز د- الأصماغ

٦ إظهار صفات مرغوبة في بعض الأغذية مثل اعطاء الخبز والقهوة ورقائق البطاطا اللون البني المميزينتج عن :

ا- التخمر ب- التصفية جـ- التعتيق د- تفاعل ميلارد

٧ يعتبر من مواد الاستحلاب :

أ- اللسثين ب- الميتاكبرتيت جـ. بنزوات الصوديوم د- البكتين

٨ يتم اضافة عنصر الفلور الى الماء من اجل :

ا- لمنع الإصابة بمرض الغدة الدرقية ب- لمنع تسوس الاسنان

جـ- لمنع الاكسدة د – لتنقية الماء

٩ يفضل المختصون زيادة درجة حرارة المادة الغذائية مع خفض المدة الزمنية اللازمة لها من اجل:

ا- تسريع عملية الحفظ ب- القضاء على الاحياء الجهرية

ج- المحافظة على جودة الغذاء وقيمته الغذائية د- وقف نشاط الانزيمات

❿ يمكن الحكم على كفاءة عملية البسترة من عدمها في الحليب عن طريق:

ا- فحص بكتيريا السل ب- فحص بكتيريا كلوستريديم جـ- PH meter د- درجة الحرارة

⓫ طريقة حفظ الغذاء عن طريق خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى درجة أعلى من درجة إنجمادها وهي (صفر-٥٧س) لتثبيط عمل الأحياء المجهرية والأنزيمات والتفاعلات الحيوية والكيميائية هي:

ا- الحفظ بالتجميد ب- الحفظ بالتجفيد جـ- الحفظ بالتبريد د- الحفظ بالتعقيم

⓬ الرطوبة النسبية اللازم توافرها في مخازن التبريد لحفظ البيض في المخازن عند درجة الحرارة المثلى:

أ- (٩٠%) ب- (٩٥%) جـ- (٧٥%) د- (٨٥%)

⓭ الغرض من استعمال الأشعة فوق البنفسجية في غرف تبريد اللحوم:

ا- مصدر للإضاءة ب- تطرية اللحوم

جـ- الحد من نشاط الأحياء المجهرية د- منع التزنخ

⓮ يفضل حفظ الأسماك بالتبريد لفترة لا تزيد عن:

ا- اسبوع واحد ب- ثلاثة أيام جـ – شهر واحد د- لا تحفظ بالتبريد

⓯ من الآثار السلبية المترتبة على التبريد الزائد للموز الاخضر:

ا- اسمرار الثمار ب- طراوة الثمار جـ- تحلل الثمار د- نمو الاعفان

⓰ لحفظ الأغذية بطريقة التركيز يتم رفع نسبة المواد الصلبة الكلية إلى (٦٥%) أو أكثر وذلك عن طريق :

أ- إضافة الملح. ب- تجفيد المادة. جـ-إضافة السكر. د- تجفيف المادة.

⓱ أحد المواد الغذائية المعلبة الآتية تحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٠٠س) , ولمدة (٢٠-٣٠دقيقة):

أ- اللحوم. ب- المربيات. جـ- العصائر. د- الدواجن.

⓲ من اهداف عملية السلق الخفيف للاغذية المراد تجميدها :

ا- تنشيط الإنزيمات ب- الاحتفاظ بالأوكسجين المحصور بين خلايا الأنسجة

ج- ازالة اللون د-القضاء على الأحياء المجهرية غير المتحوصلة

⑲ التذبذب في درجة حرارة المجمدات وتدني نسبة الرطوبة فيها أو استعمال عبوات تسمح بفقدان بخار الماء يؤدي الى حدوث عيب :

أ- فقد العصارة ب- التلف الانزيمي جـ- حروق التجميد د- التغيرات التأكسدية

⑳ سكر جلوكوز ←(خمائر / تحلل لا هوائي) ..... + ... الناتج النهائي لهذا التخمر هو:

ا- كحول إثيلي + ثاني أكسيد الكربون ب- كحول إثيلي + حمض اللاكتيك

ج- حمض الخليك + ثاني أكسيد الكربون د- حمض اللاكتيك + ثاني أكسيد الكربون

㉑ زيادة تركيز الملح عن (١٠%) في المخللات يؤدي إلى :

أ- نمو اجناس غير مرغوب بها ب- بطء نمو بكتيريا حمض اللاكتيك

ج- سرعة في عملية التخمر د- اسوداد المخللات

㉒ الهدف من إضافة السكر بنسبة (١%) من المحلول الملحي وخاصة للثمار الفقيرة في السكريات :

ا- للقضاء على الفطريات ب- لتشجيع نمو بكتيريا حمض اللاكتيك

ج- للمحافظة على الطعم د- لإبطاء نمو بكتيريا حمض اللاكتيك

㉓ في الطريقة الصناعية تعبأ الثمار المخللة في العبوات ثم تغمر بمحلول مكون من :

ا- (٧%)ملح مع (٠.٢) حمض لاكتيك و(٠.٥) خل أبيض

ب- (٩%)ملح مع (٠.٢) حمض لاكتيك و(٠.٩) خل أبيض

ج- (١٠%)ملح مع (٠.٣) حمض لاكتيك و(٠.٧) خل أبيض

د- (١١%)ملح مع (٠.٢) حمض لاكتيك و(٠.٥) خل أبيض

㉔ نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للفواكة المجففة تتراوح ما بين:

أ- (١٢-١٦%) ب- (٨-١٠%) ج- (١٨-٢٤%) د- (٤-٦%)

㉕ أحد المظاهر الآتية تدل على إنتهاء عملية تخليل الثمار:

أ- إنخفاض شفافية الثمار عند التقطيع. ب- خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمر.

ج- ظهور الطعم الأصلي للثمار. د- تحول لون الثمار من الاخضر المصفر إلى الأخضر.

㉖ الهدف من غسل الثمار بعد عملية التخليل في الطريقة الصناعية هو :

ا- ازالة الاتربة والاوساخ ب- ازالة بقايا المبيدات الحشرية

ج- ازالة بيوض الحشرات د- تخلص من نواتج عملية التخليل الأولي

٢٧ السبب الرئيسي لنمو طبقة فطر الميكودرما في المخللات هو:

ا- انخفاض تركيز المحلول الملحي ب- تمدد الغازات داخل الثمار

ج- تعرض الثمار للهواء في أثناء عملية التخليل د- تكون كبريتيد الهيدروجين

٢٨ ما العيب المتوقع حدوثه من تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها :

ا- ليونة المخللات ب- المخللات اللزجة ج- انتفاخ المخللات د- اسوداد المخلل

٢٩ عملية تجرى لغرض تحسين صفات الخل من حيث النكهة والرائحة والمظهر هي :

ا- بسترة الخل ب- تعتيق الخل ج- تصفية الخل د- ترشيح الخل

٣٠ درجة الحرارة المثلى لعمل بكتيريا الخل تتراوح ما بين:

أ- (٢٠-٢٤سْ) ب- (٢٥-٣٠سْ) ج- (٢٢-٢٥سْ) د- (١٨-٢٠سْ)

٣١ من مظاهر الفساد التي تسببها بكتيريا حمض اللاكتيك في الخل :

ا- أكسدة الكحول وإزالة النكهة ب- تعكير الخل

ج- ظهور رائحة ونكهة غير مرغوبة د- تفسد الحمض وتكسب الخل مظهراً غير مقبول

٣٢ طريقة حفظ الاغذية باستخدام اشعة الشمس غير المباشرة تسمى :

ا- التجفيد ب- التجفيف الصناعي ج- التركيز د-التجفيف الطبيعي

٣٣ الهدف من عملية تقطيع وتجزئة الثمار المراد تجفيفها هو:

ا- لمنع ظاهرة الجفاف السطحي ب- لاحداث شقوق في الغلاف

ج- للمحافظة على اللون د- لتقليل فقد فيتاميني أ(A) وج(C)

٣٤ طريقة حفظ الغذاء عن طريق التخلص من (٩٩%) من الماء الموجود في المادة الغذائية دون التأثير على صفات المادة الغذائية الحسية هي:

ا- التجميد ب- التجفيد ج- التركيز د- التجفيف

٣٥ في حالة تعليب الخضروات يستخدم محلول ملحي بنسبة تتراوح بين :

ا- (٢ - ٣%) ب-(٢٠- ٣٠%) ج- (١٢- ١٣%) د-(٨ – ١٠%)

٣٦ الخطوة التي من خلالها نحافظ على الشكل المقعر من الأعلى والأسفل للعبوات الغذائية في اثناء عملية التعليب هي :

ا- السلق ب- التفريغ الميكانيكي ج- التسخين الابتدائي د-القفل المزدوج

٣٧ اي من انتفاخات معلبا الاغذية يتميز ببروز أحد طرفي العبوة دون الطرف الآخر، وعند الضغط عليه يختفي من الطرف الأول ويبرز من الطرف الآخر للعبوة:

ا- المستتر ب- اللين ج- اللولبي د- الصلب

٣٨ كم كيلوغرام سكر يلزم (٩٠) كغم من ثمار المشمش الجاهزة لعملية الطبخ:

أ- ١١٠ ب- ٩٠ ج- ١٠٠ د-٨٠

٣٩ أحد المواد الغذائية المعلبة الآتية يحتاج إلى حرارة تعقيم تصل إلى (١٢١سْ)لمدة (٣٠-٤٠) دقيقة.

أ- اللحوم والدواجن. ب- المخللات. ج- المربيات. د- العصائر.

٤٠ درجة الحرارة المثلى لعملية تخليل الثمار هي:

أ- (٢٠-٢٥%) ب- (٥-١٠سْ) ج-(١٢-١٦سْ) د- (٢٨-٣٢سْ)

٤١ نسبة البادىء (خل غير معقم) المضاف الى الكحول عند تصنيع الخل بالطريقة البطيئة هي:

أ- (١٢%) ب- (١٤%) ج- (١٠%) د- (٥%)

٤٢ العبوات التي لا تلامس الغذاء بصورة مباشرة يطلق عليها مصطلح العبوات:

أ- الأولية. ب- المرنة. ج- الثانوية. د- المتعددة الطبقات.

٤٣ من الامثلة على مواد التغليف القابلة للأكل:

ا- أكياس مصنعة من الكولاجين أو السيليلوز ب- أكياس مصنعة من البكتين

ج- أكياس مصنعة من السلوفان د- أكياس مصنعة من البلاستيك

٤٤ ما هي طريقة استخلاص العصير التي يتم فيها كبس الثمار تحت ضغط مرتفع يؤدي إلى خروج العصير وبقايا اللب والقشور في آلة العصير :

ا- طريقة المكابس البريمية ب- طريقة المكبس ج- طريقة عصر ثمار الحمضيات د- لا شيء منها

٤٥ مثال على الاجزاء العالقة في العصير والتي وتفصل بالترويق :

ا- البذور ب- القشور ج- الألياف د- مواد بكتينية

٤٦ اي من الخطوات تصنيع العصير أدناه يتم فيها الحصول على أجزاء مجانسة الحجم تمنع ترسب المواد العالقة في أثناء التخزين:

أ- التشريح. ب- التجنيس. ج- خلط العصير. د- إزالة الهواء.

٤٧ أي المواد التالية تذاب في الماء للحصول على الصودا عند تصنيع المياه الغازية:

أ- حمض الستريك. ب- البكتين.

ج- غاز ثاني أكسيد الكربون. د- بايكربونات الصوديوم.

٤٨ نسبة السكر في تصنيع المياه الغازية الصناعية هي:

أ- (١٦%) ب-(١٥%) ج- لا تزيد عن (١٢%) د- (١٣%)

٤٩ كم كيلو سكر يلزم لتصنيع (٤٥) كغم من مربى ثمار المشمش الجاهزة لعملية الطبخ:

أ- (١٣٥) ب- (٩٠) ج- (٥٥) د- (٤٥)

٥٠ أحد عيوب المربى التالية تنتج بسبب استعمال ثمار زائدة في النضج:

أ- عفن المربى. ب- سيولة المربى. ج- تكسير المربى. د- اسمرار اللون.

٥١ أحد الشروط الواجب توافرها في العصير الجيد هو:

أ- احتوائه على المواد المالئة المعدلة للقوام. ب- أن يكون منفصل في طبقات.

ج- له طعم مختمر. د- له خصائص المادة الخام المحضر منها.

٥٢ النسبة التي يشكلها عدد العمال في قطاع الالبان بالنسبة لمجموع العاملين في قطاع الصناعات الغذائية في الاردن هي :

ا- ١٢% ب- ١٧% ج- ١٣% د- ١٥%

٥٣ اي من مكونات الحليب السائل يحتوي تركيبها على الكازينات :

ا- الدهن ب- البروتينات ج- اللاكتوز د- الاملاح المعدنية

٥٤ يُعد الماء المكون الرئيس للحليب السائل، وتتراوح نسبته في حليب معظم الثدييات من

ا- ٧٥-٨٠% ب- ٦٥- ٧٥% ج- ٨٠-٨٨% د-٩٠-٩٥%

٥٥ يعود اللون الأبيض المزرق لحليب الجاموس لـــسبب:

ا- نوع الغذاء ب- عدم قدرته على تمثيل الكاروتين

ج- تناول كميات كبيرة من الماء د- جميع ما ذكر

٥٦ يظهر الطعم المطبوخ عند تسخين الحليب إلى درجة حرارة مرتفعة بسبب

ا- ارتفاع الحرارة ب- تزنخ الدهن ج- اواني الطبخ د-انفراد مجموعة السلفاهايدرل

٥٧ يتراوح الوزن النوعي للحليب (غ/مل) ما بين:

ا- (١.٢٩-١.٣٤) ب- (١.٠٢٩-١.٠٣٠) ج- (١.٠٢٩-١.٠٣٤) د- (١.٠٤٩-١.٠٤٤)

٥٨ يمكن استخدام معامل الانكسار للكشف عن غش الحليب بإضافة

ا- الماء له ب- الزيت له ج- الملح له د- النشا له

٥٩ تقدر حموضة الحليب الطازج مقدرة كحمض لاكتيك ما بين

ا- (٠.٢٥-٠.٢٧%) ب-(٠.١٦-٠.١٨%) ج-(٠.١٩-٠.٣٠%) د-(٠.١١-٠.١٤%)

٦٠ يمكن الكشف عن مدى كفاءة عملية بسترة الحليب عن طريق الكشف عن وجود إنزيم

ا- الاميليز ب- اللايبيز ج- الفوسفاتيز د- اللاكتييز

٦١ تكون نسبة الدسم في الحليب المبستر كامل الدسم كحد أدنى

ا-(١- ٢%) ب-(٠.٥ %) ج-(٠.٣-٠.٥) د-(٣- ٥%)

٦٢ يعد الحليب المصدر الوحيد لسكر :

ا- المالتوز ب- السكروز ج- اللاكتوز د- الجلوكوز

٦٣ مكون الحليب له أهمية في تحديد سعر الحليب:

أ- البروتين. ب- الدهن. ج- اللاكتوز. د- الفيتامينات.

٦٤ الجهاز الذي يستخدم في قياس الوزن النوعي للحليب:

ا- PH-meter ب- اللاكتوميتر. ج- الفراكتوميتر. د- السالوميتر.

٦٥ هو الحليب الناتج بعد إضافة الماء بكميات مناسبة إلى الحليب المجفف أو المكثف للوصول إلى النسبة المحددة من المواد الصلبة والماء

ا- الحليب المسترجع ب- الحليب المعقم ج- الحليب المبستر د- الحليب المبخر

٦٦ الكوميس احد انواع اللبن الرايب وهو شائع في روسيا، ينتج من حليب

ا- الابقار ب- الجواميس ج-الماعز د- الخيول

٦٧ يعود سبب ظهور الطعم الباهت (الخفيف) في اللبن المخيض إلى:

أ- البسترة على درجة حرارة عالية. ب- التحضين على درجة حرارة أعلى من ٢٤سْ.

ج- التحضين على درجة حرارة إقل من ٢٠سْ. د- دخول كمية من الهواء اثناء التقليب.

٦٨ تتأثر درجة تجمد الحليب بمحتوى الحليب من:

أ- الدهن. ب- البروتين. ج- السكروز. د- الفيتامينات.

٦٩ من خطوات تصنيع الزبدة انضاج القشدة, حيث تتم هذه العملية على درجة حرارة:

أ- ٢٠ سْ. ب- ٣٠ سْ. ج- ١٥ سْ. د- ١٠ سْ.

٧٠ يبستر الحليب بالطريقة السريعة على درجة حرارة (٧٧سْ) لمدة :

ا- ١٥ ثانية ب- ٣٠ ثانية ج- ٤٥ ثانية د- دقيقة واحدة

٧١ يبرد الحليب في وحدة التبريد في جهاز البسترة إلى درجة حرارة:

أ- (٥-٦ سْ). ب- (٧-٨ سْ). ج- (٩-١٠ سْ). د- (٢-٣ سْ).

٧٢ لبن بقري أو غنم أو ماعز كامل أو منزوع الدسم مضافاً إليه ملح و ماء هو :

أ- اللبن (الإقط). ب- اللبن الرائب. ج- اللبن المخيض. د- القشدة.

٧٣ الغرض من اضافة نسبة (٣%) من الملح من وزن الزبدة المراد تحويلها الى سمن بلدي هو:

ا- اظهار رائحة السمن الناضج ب- زيادة كمية المورتة

ج- منع الرغوة من الظهور فجأة عل السطح د- منع فصل الدهن

٧٤ تحتوي القشدة المتوسطة على نسبة دهن تقدر ب :

أ- أكثر من (٣٦%). ب- (١٥-٢٤%). ج- (٢٥-٣٥%). د- (١٠-١٤%).

٧٥ لانتاج اللبن الجميد ضمن الشروط القياسية يجب ان لا تزيد وزن الملح في عينة تزن ٥٠ غرام عن:

ا- ١٥ غرام ب- ١٢ غرام ج- ٩غرام د- ٦غرام

٧٦ مدة صلاحية اللبنة العادية المخزنة على درجة حرارة ٦سْ او اقل هي :

ا- ٤ايام ب- ٨ايام ج- ١٢يوم د- ١٥ يوم

٧٧ يعتبر القوام الثقيل احد عيوب اللبن الرايب النتج احيانا بسبب:

ا- زيادة مدة التحضين ب- قلة مدة التحضين ج- المعاملة الحرارية العالية د- تقليب الخثرة

٧٨ يظهر القوام الرملي في الزبدة بسبب:

أ- تحلل الدهون. ب- استخدام قشدة حلوة.

ج- اكسدة الدهون. د- زيادة العجن و العصر.

٧٩ الجاذبية الارضية (الترقيد) هي احدى الطرق المستخدمة في تصنيع :

ا- الزبدة ب- القشدة ج- اللبن المخيض د- السمن البلدي

٨٠ الفيتامين الذي يضاف للسمن البلدي كمادة مانعة للأكسدة هو :

ا- ج (C) ب- ك (K) ج- هـ (E) د- ب١ (B1)

المهندس: هيثم العجوري
٠٧٨٠٤٩٦٧٧١

مفتاح الإجابة

رقم الفقرة	الاجابة	رقم الفقرة	الاجابة
١.	ب	٤١.	ج
٢.	ج	٤٢.	ج
٣.	ب	٤٣.	ا
٤.	ا	٤٤.	ب
٥.	ب	٤٥.	د
٦.	د	٤٦.	ب
٧.	ا	٤٧.	ج
٨.	ب	٤٨.	ج
٩.	ج	٤٩.	ج
١٠.	ا	٥٠.	د
١١.	ج	٥١.	د
١٢.	د	٥٢.	ج
١٣.	ج	٥٣.	ب
١٤.	ب	٥٤.	ج
١٥.	ا	٥٥.	ب
١٦.	ج	٥٦.	د
١٧.	ب	٥٧.	ج
١٨.	د	٥٨.	ا
١٩.	ج	٥٩.	ب
٢٠.	ا	٦٠.	ج
٢١.	ب	٦١.	د
٢٢.	ب	٦٢.	ج
٢٣.	ا	٦٣.	ب
٢٤.	ج	٦٤.	ب
٢٥.	ب	٦٥.	ا
٢٦.	د	٦٦.	د
٢٧.	ج	٦٧.	ج
٢٨.	ا	٦٨.	ج
٢٩.	ب	٦٩.	ا
٣٠.	ب	٧٠.	ا
٣١.	ج	٧١.	ا
٣٢.	د	٧٢.	ج
٣٣.	ا	٧٣.	ب
٣٤.	ب	٧٤.	ج
٣٥.	ا	٧٥.	د
٣٦.	ب	٧٦.	د
٣٧.	ج	٧٧.	ج
٣٨.	ا	٧٨.	د
٣٩.	ا	٧٩.	ب
٤٠.	ا	٨٠.	ج

المهندس: هيثم العجوري ٠٧٨٠٤٩٦٧٧١