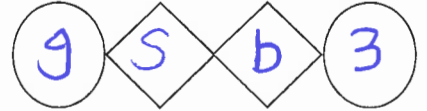


الطلبة النظاميون  
لعام ٢٠١٩/٢٠٢٠



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

س د  
١ ٣٠

مدة الامتحان: ٣٠  
اليوم والتاريخ: الأربعاء ٢٠٢١/١/٦  
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 335

المبحث: الصناعات الزراعية  
الفرع: الزراعي  
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤)

١- المكون الغذائي الذي يُستخدم في زيادة كثافة قوام العصائر هو:

(أ) النشا (ب) البكتين (ج) السليلوز (د) الأصماغ

٢- العيب الذي يظهر على الثمار المخضلة عند تخليل ثمار سمكة القشرة هو:

(أ) انتفاخ المخلات (ب) اسوداد المخلات (ج) ليونة المخلات (د) لزوجة المخلات

٣- تقع معظم الأغذية ضمن معدل حموضة (PH) يتراوح بين:

(أ) (٧-٨,٥) (ب) (٦-٨,٥) (ج) (٥-٧) (د) (٥,٥-٨)

٤- يزداد تأثير التجميد في الأحياء المجهرية في الأغذية الحمضية ذات المحتوى المرتفع من:

(أ) البروتينات (ب) الماء (ج) الدهون (د) الفيتامينات

٥- العلم الذي يهتم بدراسة الأنواع المسببة للفساد، والتسممات الغذائية هو علم:

(أ) الأحياء المجهرية (ب) الوراثة (ج) الكيمياء (د) الزراعة

٦- يستفاد من ظاهرة احتراق السكريات (التكرمل) عند تصنيع بعض الأغذية في:

(أ) تحسين منتجات الخبز (ب) تلوين بعض الأغذية

(ج) زيادة قوام بعض الأغذية (د) إطالة مدة حفظ بعض الأغذية

٧- تُخزن الثمار المجففة في أوعية خاصة عند درجة حرارة (٨-١٣°س)، ورطوبة نسبية تُقدّر بـ:

(أ) (٧٥-٨٠%) (ب) (٦٠-٧٠%) (ج) (٨٥-٩٠%) (د) (٩٥%)

٨- الانتفاخ الذي يتميز ببروز أحد طرفي العبوة أو كليهما، ويصعب إرجاعه للحالة الطبيعية عند الضغط عليه هو:

(أ) المستتر (ب) اللين (ج) اللولبي (د) الصلب

٩- يُحفظ البرتقال مبرّداً على درجة حرارة تُقدّر بـ:

(أ) ٨°س (ب) ٤°س (ج) ١°س (د) ١٠°س

١٠- العملية التي تُجرى لتحسين صفات الخل من حيث النكهة والرائحة والمظهر، هي:

(أ) بسترة الخل (ب) تعتيق الخل (ج) حفظ الخل (د) التخمر الخلّي

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

١١- من العوامل التي لا تؤثر في درجة حرارة تعقيم العبوات الغذائية:

(أ) قوام المادة الغذائية (ب) درجة الحموضة (ج) كثافة المادة الغذائية (د) نوع العبوات

١٢- جميع الأسباب الآتية تسبب نمو الأعفان والخمائر على سطح الأغذية المركزة عدا:

(أ) ارتفاع الرطوبة النسبية في جو المخازن

(ب) تلوث الأغذية والعبوات بالأحياء المجهرية قبل قفل العبوات

(ج) انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية

(د) ارتفاع نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية

١٣- تظهر الآثار السلبية في اللحوم كجفاف سطحها وتغير لونها عند تبريدها على درجة حرارة تُقدَّر بـ:

(أ) -٥°س (ب) ١٢°س (ج) ٤°س (د) ٠°س

١٤- درجة الحرارة المثلى لعملية التخليل تتراوح بين:

(أ) (٢٠-٢٥°س) (ب) (٢٥-٣٠°س) (ج) (١٥-٢٠°س) (د) (١٠-١٥°س)

١٥- الخطوة التي من خلالها نحافظ على الشكل المقعر من الأعلى والأسفل للعبوات الغذائية في أثناء عملية حفظ

الأغذية بطريقة التعليب هي:

(أ) القفل المزدوج (ب) السلق

(ج) التسخين الابتدائي (د) إضافة المحلول السكري أو الملحي

١٦- تكون مدة صلاحية البازيلاء (٩٠ يوماً)، إذا تم تجميدها على درجة حرارة تُقدَّر بـ :

(أ) (-١٨°س) (ب) (-١٢°س) (ج) (-٧°س) (د) (٠°س)

١٧- إذا أصبح سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التجميد خشناً وجافاً وصلباً مع وجود بقع سوداء مُحمرّة على السطح،

فإن هذا العيب ناتج عن:

(أ) نشاط الأنزيمات (ب) الأحياء المجهرية (ج) التغيرات التأكسدية (د) حرق التجميد

١٨- يسبب الهواء سرعة فساد عصير الحمضيات، والذي يفقده جزء كبير من حمض:

(أ) الأسكوربيك (ب) الخليك (ج) الفسفوريك (د) الترتريك

١٩- جميع الأجزاء الآتية قد تكون عالقة بالعصير، وتفصل جميعها بطريقة الترشيح عدا:

(أ) القشور (ب) شموع (ج) الأنسجة الثمرية (د) البذور

٢٠- يعتمد مبدأ حفظ المياه الغازية لفترات طويلة على:

(أ) إضافة بنزوات الصوديوم بنسبة (٠,٥%)

(ب) بسترة الشراب الأساسي للمياه الغازية على درجة حرارة (٥٥,٥°س) ولمدة ١٥ دقيقة

(ج) ارتفاع الحموضة الناتجة من الحموض العضوية المستخدمة

(د) استعمال مياه غير نقية

٢١- العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة استعمال غاز ثاني أكسيد الكربون غير النقي:

(أ) انفجار العبوات (ب) ترسب بعض المواد الصلبة (ج) التغير في اللون (د) التغير في الطعم

يتبع الصفحة الثالثة ....

## الصفحة الثالثة

٢٢- لمنع ظاهرة التسكير في المربى يُضاف حمض:

(أ) اللاكتيك (ب) الفوليك (ج) الستريك (د) الأكساليك

٢٣- من عيوب المربى الذي يعالج بإعادة الطبخ مع إضافة كمية من الثمار، وضبط نسبة السكر وكميته حتى الوصول إلى النقطة النهائية للطبخ:

(أ) سيولة المربى (ب) استمرار المربى (ج) تسكير المربى (د) عفن المربى

٢٤- تبلغ نسبة السكر في المياه الغازية الطبيعية:

(أ) ١٢% (ب) ١٦% (ج) ١٣% (د) ٩٢%

٢٥- من المواد التي تُستخدم لحفظ العصير:

(أ) شمع البرافين (ب) الأنزيمات (ج) ثاني أكسيد الكبريت (د) الألياف

٢٦- العبوات التي تلامس الغذاء بصورة مباشرة يُطلق عليها مصطلح العبوات:

(أ) المرنة (ب) الأولية (ج) الثانوية (د) المتعددة الطبقات

٢٧- لتكوين الظاهرة الجيلية وقوام المربى المتماسك لا بد من توفر:

(أ) السكر (ب) السكر والحمض (ج) البكتين (د) السكر والحمض والبكتين

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٢٨ - ٣٣):

٢٨- تُعد الفيتامينات من المكونات الصغرى للأغذية. (أ) نعم (ب) لا

٢٩- التخمر الكحولي هو تحول السكر إلى كحول الإيثانول وثاني أكسيد الكربون بفعل الخمائر وبغياب الأوكسجين.

(أ) نعم (ب) لا

٣٠- تصل نسبة الرطوبة في المنتج النهائي في الخضراوات المجففة (١٨-٢٤%).

(أ) نعم (ب) لا

٣١- سميت عملية البسترة نسبة إلى العالم لويس باستور.

(أ) نعم (ب) لا

٣٢- يمكن استخدام طريقة المكابس البريمية لاستخلاص عصير ثمار التفاح بدون هرسها وتسخينها.

(أ) نعم (ب) لا

٣٣- من مميزات المربى الجيد عدم ترسب السكر على شكل بلورات.

(أ) نعم (ب) لا

٣٤- تُقدر نسبة إنتاج الحليب من الأبقار والجاموس من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي بـ:

(أ) ٨٥% (ب) ٧١% (ج) ٦٥% (د) ٦٠%

٣٥- تتراوح نسبة الدهن في أنواع الحليب المختلفة بين:

(أ) (٣،٤-٧،٢%) تقريباً (ب) (١،٢-٦،٥%) تقريباً (ج) (١٠-١٢%) تقريباً (د) (٣-٧%) تقريباً

٣٦- يرجع اللون الأخضر المصفر للشرش المترشح من الجبن إلى فيتامين:

(أ) هـ (E) (ب) ك (K) (ج) ب٢ (B2) (د) أ (A)

يتبع الصفحة الرابعة ....

## الصفحة الرابعة

٣٧- جميع الحالات الآتية تقلل من لزوجة الحليب عدا:

(أ) بسترته (ب) مزجه (ج) تعرضه للضغط (د) خلطه لمدة طويلة

٣٨- من أجزاء جهاز البسترة السريعة للحليب الذي ترفع فيه درجة حرارة الحليب إلى (٧٧°س) بالتبادل الحراري مع الماء الساخن:

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التبريد (ج) أنبوب الحجز (د) وحدة التسخين النهائي

٣٩- إذا كان لديك (٦٠٠) كغم من الحليب يُراد تحويلها إلى لبن رائب، فكم كيلو غرام يلزم من البادئ؟

(أ) (٣-٢) (ب) (٩-٦) (ج) (١٢-١٨) (د) (٦-٤)

٤٠- الطريقة المستمرة من الطرق المستخدمة في إنتاج:

(أ) القشدة (ب) الزبدة (ج) اللبن المخيض (د) اللبن الرائب

٤١- من العوامل البيئية التي تؤثر في مكونات الحليب:

(أ) السلالة (ب) التباين الوراثي (ج) نوع الحيوان (د) موسم الحلابة

٤٢- من الشروط القياسية لإنتاج اللبنه ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية محسوبة كحمض لاکتیک في اللبنه العادية على:

(أ) ٣,٥% (ب) ٣% (ج) ٢,٥% (د) ٥%

٤٣- يظهر عيب الطعم اللاذع في اللبن المخيض عند تحضين الحليب على درجة حرارة أعلى من:

(أ) ٢٠°س (ب) ١٥°س (ج) ٢٤°س (د) ٢٢°س

٤٤- تحتوي القشدة السميكة على نسبة دهن تُقدّر بـ:

(أ) (٣٨%) (ب) (٢٥%) (ج) (٣٥%) (د) (٢٠%)

• أجب بكلمة (نعم) أو (لا) أمام كل فقرة من (٤٥-٥٠):

٤٥- من أسباب ضعف إنتاج الحليب الطازج محلياً قلة إنتاج المراعي الطبيعية.

(أ) نعم (ب) لا

٤٦- استخدام طرق تصنيع الألبان البدائية يقلل من الكميات التي تفسد.

(أ) نعم (ب) لا

٤٧- لمعرفة مدى تلوث الحليب بالمواد الغريبة كالشعر والقش والأتربة يُجرى فحص الرواسب.

(أ) نعم (ب) لا

٤٨- تنخفض نسبة اللاكتوز في اللبأ.

(أ) نعم (ب) لا

٤٩- في صناعة الحليب المبستر تتم عملية تجنيس الحليب بعد تسخينه إلى درجة حرارة (٧٧°س).

(أ) نعم (ب) لا

٥٠- من الشروط القياسية لإنتاج السمن إضافة بعض المواد المانعة للأكسدة، مثل البيتاكاروتين.

(أ) نعم (ب) لا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾