



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

المبحث : الصناعات الزراعية/ ف ٢ / م ٤ (خطة ٢٠١٨ فما قبل)
الفرع: الزراعي
اسم الطالب:
رقم المبحث: ٣٧٣
وثيقة محمية/محدود)
مدة الامتحان: $\frac{٤٥}{١٠٠}$ س
اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢١/٧/٨
رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

١- النسبة التي يشكلها عدد العمال في قطاع الألبان بالنسبة إلى مجموع العاملين في قطاع الصناعات الغذائية الأردني تساوي :

(أ) ٢١% (ب) ١٣% (ج) ١٧% (د) ٢٥%

٢- (٨٣%) من إجمالي إنتاج الحليب في الوطن العربي ينتج من حليب:

(أ) الأبقار والجاموس والماعر (ب) الضأن والماعر (ج) الأبقار (د) الماعز

٣- يعتمد بشكل رئيس على الحليب المجفف المستورد عند صناعة الألبان ويتميز بجميع المميزات الآتية عدا:

(أ) انخفاض أسعاره (ب) سهولة نقله (ج) قلة خطر تلوثه مقارنة بالحليب الطازج (د) ارتفاع أسعاره

٤- من مصادر الحليب الذي يحتوي على أعلى نسبة من الدهون والبروتين:

(أ) الماعز (ب) النعاج (ج) الأبقار (د) النوق

٥- من مشتقات الحليب الذي ترتفع فيه نسبة الدهون بصورة أكبر من غيره:

(أ) حليب الفرز (ب) حليب كامل الدسم (ج) حليب مكثف (د) حليب قشدة

٦- يظهر الطعم المطبوخ عند تسخين الحليب إلى درجة حرارة مرتفعة بسبب:

(أ) ارتفاع PH (ب) تحول الكالسيوم إلى الحالة غير الذائبة

(ج) ظهور مجموعة السلفاهايدريك (د) تفكك سكر اللاكتوز

٧- تنتج حموضة الحليب من توافر المواد الآتية عدا:

(أ) أملاح الكالسيوم (ب) البروتينات (ج) السترات (د) ثاني أكسيد الكربون الذائب

٨- يصبح للحليب طعم حمضي عند ارتفاع حموضته إلى:

(أ) (٠,٢٠%) مقدرة كحمض لاكتيك (ب) (٠,١٦%) مقدرة كحمض لاكتيك

(ج) (٠,١٨%) مقدرة كحمض لاكتيك (د) (٠,١٧%) مقدرة كحمض لاكتيك

٩- يمكن فحص مدى كفاءة عملية بسترة الحليب عن طريق الكشف عن وجود أنزيم:

(أ) الأميليز (ب) الفوسفاتيز (ج) اللايبيز (د) اللاكتيز

١٠- من الأملاح المعدنية التي لها دور في تصنيع الأجبان:

(أ) البوتاسيوم (ب) الفسفور (ج) اليود (د) الكالسيوم

١١- الترتيب الصحيح لوحدات جهاز البسترة السريعة هو:

(أ) وحدة التسخين الابتدائي وأنبوب الحجز وصمام التحويل ووحدة التبريد

(ب) وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي وأنبوب الحجز وصمام التحويل ووحدة التبريد

(ج) وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي و صمام التحويل ووحدة التبريد

(د) وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي وصمام التحويل وأنبوب الحجز ووحدة التبريد

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

- ١٢- في البسترة (أ) ٣٠ ثانية (ب) ١٥ ثانية (ج) ٣٠ دقيقة (د) ٤٥ ثانية
- ١٣- انتشار غروي (حببيات كروية صغيرة الحجم) لأحد السوائل في سائل آخر لا يذوب فيه هو: (أ) المستحلب (ب) المعلق (ج) الدهن (د) قابل للذوبان
- ١٤- من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر أن: (أ) يُخلط بالحليب المجفف (ب) تكون نسبة الدسم في الحليب كامل الدسم ٢% (ج) تكون نسبة المواد الصلبة غير الدهنية ٨,٥% (د) تكون نسبة الدسم في الحليب خالي الدسم كلياً ٠,٧%
- ١٥- الحليب الناتج بعد إضافة الماء بكميات مناسبة إلى الحليب المجفف أو المكثف؛ للوصول إلى النسبة المحددة من المواد الصلبة والماء هو: (أ) المنزوع الدسم كلياً (ب) المسترجع (ج) المعقم (د) الفرز
- ١٦- من ألبان الرائب الذي يشبه المخيض المتخمر إلا أنه أكثر حموضة ولزوجة: (أ) الداхи (ب) الحليب الخض البلغاري (ج) الكوميس (د) الكفير
- ١٧- يعزى سبب انفصال الشرش في اللبن الرائب إلى: (أ) رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة (ب) انخفاض درجة التحضين (ج) قلة كمية البادئ المستخدم (د) عدم الإسراع في تبريد اللبن الرائب
- ١٨- صلاحية اللبنة المحفوظة بالزيت والمخزنة على درجة حرارة الغرفة (٢٥°س) أو أقل هي: (أ) ١٥ يوماً (ب) ١٠ أيام (ج) ١٨٠ يوماً (د) ٢٠ يوماً
- ١٩- كم غراماً من الملح يلزم إضافتها إلى (٢٥) كيلوغرام زبدة، إذا كان المقصود تحويل هذه الكمية إلى سمن: (أ) ٧٥٠ (ب) ١٢٥ (ج) ١٠٠٠ (د) ٥٠٠
- ٢٠- تتراوح نسبة بكتيريا حمض اللاكتيك المضافة لإنتاج الحموضة المناسبة للشبنية من وزن الحليب بين: (أ) (٠,٥-١%) (ب) (١-١,٥%) (ج) (٥,٥-٧%) (د) (٢-٣%)
- ٢١- من المواد التي تترسب على السطح الداخلي للغطاء الخارجي في الفراز الميكانيكي للقشدة: (أ) حليب الفرز (ب) القشدة (ج) نفايات الفراز (د) الدهن
- ٢٢- من العيوب التي قد تظهر أحياناً في الزبدة نتيجة استخدام قشدة حلوة: (أ) الطعم المر (ب) ضعف الطعم (ج) الطعم الشحمي (د) الطعم المطبوخ
- ٢٣- الترتيب التنازلي الصحيح للمواد الغذائية الآتية حسب محتواها من البروتين هو: (أ) جبن جاف ولحوم أغنام وجبن مطبوخ وحليب (ب) حليب ولحوم أغنام وجبن مطبوخ وجبن جاف (ج) لحوم أغنام وحليب وجبن مطبوخ وجبن جاف (د) جبن جاف وجبن مطبوخ ولحوم أغنام وحليب
- ٢٤- من الأمثلة على الأجبان التي تُصنع بالتجبن الإنزيمي فقط دون الحاجة إلى إضافة بادئات لإنتاج الحموضة الأجبان : (أ) المتخمرة (ب) غير المتخمرة (ج) المطبوخة (د) المحفوظة بالمحاليل الملحية
- ٢٥- يُسخن اللبن المخيض عند صناعة اللبن الجميد على نار هادئة إلى درجة حرارة (٥٥-٦٠°س) مع التحريك المستمر من أجل: (أ) تسهيل فصل الشرش (ب) التخلص من معظم المصل (ج) الحد من نمو الأحياء المجهرية (د) إطالة مدة تخزينه

﴿ انتهت الأسئلة ﴾