



# زراعي

## توجيهي

سؤال وجواب في الصناعات الزراعية



سؤال و جواب في الصناعات الزراعية  
الفصل الثاني – المستوى الرابع

أ عبدالله النجار – منصة اساس التعليمية

نصيحة : الاعتماد على الكتاب الوزاري بالدرجة الاولى , اما  
الاسئلة و الاجوبة فهي لقياس مستوى الحفظ و الفهم فقط- الكتاب  
الوزاري مشروح بالكامل في بطاقة على منصة اساس  
062229990

## الأهمية الاقتصادية لصناعة الألبان

- 1- من اكثر دول العالم انتاج للحليب في العالم وتعتبر في المرتبة الاولى ؟  
(أ) الهند (ب) الدنمارك (ج) فرنسا (د) المانيا
- 2- من اكثر دول العالم انتاج للحليب في العالم وتعتبر في المرتبة الثانية ؟  
(أ) الدنمارك (ب) الولايات المتحدة (ج) فرنسا (د) المانيا
- 3- من اكثر دول العالم انتاج للحليب في العالم وتعتبر في المرتبة الثالثة ؟  
(أ) الدنمارك (ب) روسيا (ج) فرنسا (د) المانيا
- 4- من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي يساهم حليب الماعز بنسبة ؟  
(أ) 12% (ب) 13% (ج) 16% (د) 71%
- 5- من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي يساهم حليب الضأن بنسبة ؟  
(أ) 12% (ب) 13% (ج) 16% (د) 71%
- 6- من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي يساهم حليب البقار والجاموس ؟  
(أ) 12% (ب) 13% (ج) 16% (د) 71%
- 7- النسبة التي يشكلها عدد العمال في قطاع اللبن بالنسبة لمجموع العاملين في قطاع الصناعات الغذائية الأردني تساوي ؟

(ج) 16%

(ب) 13%

(أ) 12%  
(د) 71%

8- يشكل المصدر الرئيسي للحليب المنتج في الأردن ؟

(أ) نظام التربية التقليدي وصغار المنتجين

(ب) كبار المنتجين

(د) غير ذلك

(ج) أ+ب

9- من أكثر الدول العربية المنتجة لحليب الأغنام ؟

(ج) المغرب

(ب) مصر

(أ) السودان

(د) جميع ما ذكر

10- من أكثر الدول العربية المنتجة لحليب الماعز ؟

(د) الجزائر

(ج) اليمن

(ب) الصومال

(أ) السودان

(هـ) جميع ما ذكر

11- تعد السودان ومصر والصومال وسوريا والجزائر من أهم الدول المنتجة للحليب وتنتج مجتمعة من إجمالي الإنتاج العربي ما يعادل ؟

(د) 90%

(ج) 75%

(ب) 50%

(أ) 25%

12- من الأغراض والأهداف الاقتصادية التي تحققها صناعة الألبان في الأردن ؟

(أ) توفير مواد غذائية بجودة عالية وأسعار مناسبة

(ب) تشجيع المزارعين على تربية حيوانات الحليب ( الأبقار والأغنام )

(ج) تقليل الكميات التي تفسد بسبب استخدام طرق تصنيع بدائية

(د) تقليل حجم الواردات من منتجات الألبان



هـ) ايجاد فرص عمل جديدة في قطاع صناعة الألبان

**و) جميع ما ذكر**

13- من المعوقات والتحديات التي تواجهها صناعة الألبان في الأردن ؟

- أ) ضعف انتاج الحليب الطازج محليا
- ب) عدم كفاية المرافق والخدمات التسويقية المناسبة
- ج) الاعتماد بشكل رئيسي على الحليب المجفف المستورد النخفاض اسعاره وسهولة نقله
- د) انخفاض مستوى التكنولوجيا الحديثة المستخدمة في عمليات تصنيع الألبان
- هـ) قلة الاهتمام بتأهيل العاملين في صناعة الألبان وتدريبهم

**ي) جميع ما ذكر**

14- من الحلول والمقترحات لمعالجة المعوقات والتحديات التي تواجهها صناعة الألبان في الأردن

- أ) زيادة انتاج الحليب
- ب) تشجيع الأبحاث العلمية لتطوير صناعة الألبان وتحسينها
- ج) التوسع في انشاء مصانع البان الية معتمدة على الطرق العلمية والتكنولوجيا الحديثة
- د) الدعم الحكومي المالي والتقني
- هـ) تدريب العاملين في تصنيع الحليب ومشتقاته وزيادة قدراتهم العلمية

**ي) جميع ما ذكر**

15- من الحلول والمقترحات التي يمكن عن طريقها زيادة كمية الحليب المنتجة في الأردن ؟

- (أ) تطوير المراعي الطبيعية الناتج محاصيل علفية  
(ب) تربية الأصناف الجيدة من الماشية المنتجة للحليب  
(ج) دعم مربى الماشية المنتجة للحليب ماديا وفنيا

**(د) جميع ما ذكر**

**16- من اسباب ضعف انتاج الحليب على المستوى المحلي ؟**

- (أ) قلة انتاج المراعي الطبيعية والمحاصيل العلفية واستيرادها  
(ب) ضعف انتاجية الحيوانات البلدية وقلة استيراد السالات الجيدة وتربيتها

**(ج) أ + ب**

(د) غير ذلك

**17- تقدر مساهمة حليب كل من الضأن والماعز من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي ب ؟**

(ارجو الانتباه للمطلوب في السؤال : يريد انتاج حليب الضأن + حليب الماعز مع بعض )

(أ) 12% (ب) 14% (ج) 16% (د) **28%**

**18- تقدر مساهمة حليب كل من الأبقار والجاموس والماعز من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي ب ؟ ( ارجو الانتباه للمطلوب في السؤال : يريد انتاج كل من حليب البقار والجاموس والماعز مع بعض )**

(أ) 12% (ب) 14% (ج) 16% (د) **83%**

19-تقدر مساهمة حليب كل من الأبقار والجاموس والضأن من اجمالي انتاج الحليب في الوطن العربي ب (ارجو الانتباه للمطلوب في السؤال : يريد انتاج حليب البقار والجاموس + حليب الضأن مع بعض)

(أ) 12% (ب) 14% (ج) 16% (د) 87%

20 – يلجأ الأردن إلى استيراد منتجات الألبان من الدول المختلفة بسبب :

(أ) كثرة المصانع الكبيرة والحديثة

(ب) عدم ملائمة الظروف المناخية في الأردن

(ج) عدم توافر الأيدي العاملة الماهرة والمدربة

(د) ازدياد أعداد السكان والاقبال على منتجات الألبان

21 – كل مما يأتي من المعوقات والتحديات التي يعاني منها قطاع صناعة الألبان في الأردن ما عدا :

(أ) قلة الاهتمام بتأهيل العاملين في صناعة الألبان

(ب) كفاية المرافق والخدمات التسويقية المناسبة

(ج) انخفاض مستوى التكنولوجيا المستخدمة في عمليات التصنيع

(د) ضعف إنتاج الحليب الطازج محليا

## تركيب الحليب وقيمته الغذائية

1-السائل الناتج من افراز الغدد الضرقية لإنثى الحيوانات اللبونة ( البقر والغنم والماعز ) والخالي من اللبأ ودون إضافة أي مادة اليه او نزع أي من مكوناته ؟

(أ) الحليب (ب) المستحلب (ج) غير ذلك

2-الأفراز اللبني لما بعد الولادة مباشرة ولفترة خمسة ايام ويحتوي على مواد صلبة كلية تقارب 27 % وترتفع فيها نسبة البروتينات والدهون ووالأملاح وتنخفض نسبة الالكتوز ؟

(أ) الحليب (ب) المستحلب (ج) اللبأ (د) غير ذلك

3-يبقى الإفراز اللبني لما بعد الولادة مباشرة ولفترة ؟

(أ) ثلاثة ايام (ب) اربعة ايام (ج) خمسة ايام (د) ستة ايام

3-انتشار غروي ( حبيبات كروية صغيرة الحجم ) الحد السوائل في سائل اخر لا يذوب فيه ؟

(أ) الحليب (ب) المستحلب (ج) اللبأ (د) غير ذلك

4- سكر ثنائي يتكون من جزئيء جلوكوز وجزئيء جلالكتوز ؟

(أ) سكر الفركتوز (ب) سكر السكروز (ج) سكر الالكتوز (سكر الحليب) (د) سكر المالتوز

5-يتكون سكر الحليب ( الالكتوز ) من سكرين هما ؟

(أ) الجلوكوز والفركتوز (ب) الجلوكوز والجالكتوز (ج) الجلوكوز والمالتوز (د) الفركتوز والجالكتوز



6- يحتوي اللبأ على نسبة مواد صلبة كلية تقارب ؟

(أ) 20 % (ب) 65 % (ج) 27% (د) 70 %

7- مكونات الحليب السائل تتباين نسبها من حيوان الى اخر ومن ساللة الى اخرى  
لعدة عوامل ؟

(أ) عوامل بيئية (ب) عوامل وراثية (ج) أ + ب (د) غير ذلك

8- من العوامل الوراثية التي تؤثر في نسب مكونات الحليب الطازج ؟

(أ) نوع الحيوان (ب) سلالة الحيوان

(ج) التباين الوراثي بين افراد السلالة الواحدة (د) جميع ما ذكر

9- من العوامل البيئية التي تؤثر في نسب مكونات الحليب الطازج ؟

(أ) عمر الحيوان (ب) موسم الحالبية (ج) نوع الغذاء وكميته

(د) حالة الحيوان الصحية (هـ) الظروف المناخية المحيطة بالحيوان

(و) جميع ما ذكر

10- اهمية دراسة مكونات الحليب ؟

(أ) معرفة الاختلافات التركيبية للحليب ومشتقاته

(ب) معرفة تأثير الاختلافات التركيبية في خطوات التصنيع والمنتج النهائي

(ج) تطبيق التعليمات والقوانين الخاصة بهذه العيوب

(د) جميع ما ذكر

11- من مكونات الحليب السائل ؟

أ) الماء  
الالكتوز  
ب) الدهن  
ج) البروتينات  
د) سكر

هـ) الأملاح المعدنية  
و) الفيتامينات  
ي) جميع ما ذكر

12- تتراوح نسبة الماء في انواع الحليب المختلفة بين ؟

أ) 3-7%  
ب) 80-88%  
ج) 1.2-6.5%  
د) 3.4-

13- تتراوح نسبة الدهن في انواع الحليب المختلفة بين ؟

أ) 3-7%  
ب) 80-88%  
ج) 1.2-6.5%  
د) 3.4-

14- تتراوح نسبة البروتينات في انواع الحليب المختلفة بين ؟

أ) 3-7%  
ب) 80-88%  
ج) 1.2-6.5%  
د) 3.4-

15- تتراوح نسبة سكر الالكتوز (سكر الحليب) في انواع الحليب المختلفة بين ؟

أ) 3-7%  
ب) 80-88%  
ج) 1.2-6.5%  
د) 3.4-  
7.2%

16- تتراوح نسبة الأملاح المعدنية في انواع الحليب المختلفة بين ؟

أ) 3-7%  
ب) 0.2 – 0.9 %  
ج) 1.2-6.5%  
د) 3.4-7.2%

17- احدى مكونات الحليب السائل يعتبر وسط ملائم يذيب الكثير من مكونات الحليب ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

18- احدى مكونات الحليب السائل ضروري للتفاعلات الكيميائية والحيوية التي تطرأ على الحليب ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

19- احدى مكونات الحليب السائل ذو علاقة مباشرة بجودة الحليب ومشتقاته ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

20- احدى مكونات الحليب السائل مهم لتصنيع مشتقات الألبان مثل الحليب المركز والمجفف ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

21- احدى مكونات الحليب السائل مهم العطاء طعم الحليب ونكهته ولونه ( العامل الرئيسي في تحديد لون وطعم ونكهة الحليب ) ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

22- احدى مكونات الحليب السائل له اهمية في تحديد سعر الحليب ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز  
(سكر الحليب)

23- احدى مكونات الحليب السائل مهم في تصنيع بعض مشتقات الألبان مثل الزبدة والقشدة والسمن البلدي ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

24- احدى مكونات الحليب السائل يعتبر قيمة حيوية عالية لبروتينات الحليب واحتوائها على الحموض المينية الأساسية؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

25- احدى مكونات الحليب السائل يلعب دور رئيسي في تصنيع اللبان المتخمرة والجبان ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

26- احدى مكونات الحليب السائل يعطي الحليب المذاق الحلو ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

27- احدى مكونات الحليب السائل يلعب دور مهم في تصنيع اللبن الرائب ؟

(أ) الماء (ب) الدهن (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

28- احدى مكونات الحليب السائل لكل عنصر منه وظيفة حيوية محددة داخل خاليا جسم الانسان

(أ) الماء (ب) الأملاح المعدنية (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

29- احدى مكونات الحليب السائل له دور مهم في تصنيع الجبان كامال كالكسيوم ؟

(أ) الماء (ب) الأملاح المعدنية (ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز (سكر الحليب)

30- أي من مكونات الحليب السائل يحتوي تركيبها على الكازينات ؟



أ) الماء (سكر الحليب)  
ب) الدهن  
ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز

31- أي من مكونات الحليب السائل يحتوي تركيبها على بروتينات الشرش ؟

أ) الماء (سكر الحليب)  
ب) الدهن  
ج) البروتينات (د) سكر الالكتوز

32- يعد الحليب المصدر الوحيد لسكر ؟

أ) المالتوز (ب) السكروز  
ج) الفركتوز  
د) الالكتوز

33- تضم بروتينات الشرش نوعين من البروتينات ؟

أ) اللبومين (ب) الجلوبيولين  
ج) الكازينات  
د) أ + ب

34- تبلغ نسبة اللبومين من البروتينات ؟

أ) 0.7% (ب) 5%  
ج) 10%  
د) 18%

35- تبلغ نسبة الجلوبيولين من البروتينات ؟

أ) 0.7% (ب) 5%  
ج) 10%  
د) 18%

36- الفيتامينات التي تذوب في الماء ؟

أ) فيتامين ج (ب) مجموعة فيتامينات ب  
ج) فيتامين ك  
د) أ + ب

37- الفيتامينات التي تذوب في الدهن ؟

أ) فيتامين أ (ب) فيتامين د  
ج) فيتامين هـ

(و) جميع ما ذكر

(د) فيتامين ك

38- من الفيتامينات التي تتوافر بنسبة ضئيلة جدا في الحليب ؟

(أ) فيتامين ج (ب) مجموعة فيتامينات ب (ج) فيتامين ك (د) أ + ب

39- يوجد بصورة مستحلب على شكل حبيبات كروية صغيرة الحجم ؟

(أ) الدهن (ب) الكازينات (ج) بروتينات الشرش (د) سكر الالكتوز

40 -يوجد بصورة غروية في الحليب ؟

(أ) الدهن (ب) الكازينات (ج) بروتينات الشرش (د) سكر الالكتوز

41-يوجد بصورة ذائبة في الحليب ؟

(أ) سكر الالكتوز (ب) بروتينات الشرش (ج) الكازينات (د) أ + ب

42- الصورة التي توجد عليها الأملاح المعدنية في الحليب ؟

(أ) ذائبة (ب) غروية (ج) مستحلب (د) أ + ب

43-من اسباب ارتفاع القيمة الغذائية للحليب ؟

(أ) احتواء الحليب على العناصر الغذائية المنتجة للطاقة وهي سكر الالكتوز والدهون والبروتين

(ب) احتواء الحليب على المكونات الغذائية الأساسية بالكمية والنوعية المطلوبة

(ج) سهولة هضمه والاستفادة من عناصره بالنسبة الى معظم العمار

(د) ارتفاع القيمة الغذائية عند تصنيع الحليب الى مشتقات البان مختلفة مثل اللبن المتخمرة والأجبان

(هـ) جميع ما ذكر

44 - سرعة تأكسد الدهن في الحليب الطازج وظهور رائحة غير مرغوب فيه بسبب ؟

(أ) زيادة نسبة الحديد والنحاس

(ب) نقص نسبة الحديد والنحاس

(ج) زيادة نسبة الكالسيوم (د) غير ذلك

45- يسمى سكر الالكتوز باسم سكر الحليب لأن؟

(أ) الحليب المصدر الوحيد لسكر الالكتوز

(ب) غير ذلك

46- عند حدوث نقص احد الإنزيمات المسؤولة عن هضم سكر الالكتوز يعاني الفرد في هذه الحالة

(أ) الانتفاخ (ب) الغازات (ج) الصداع

(د) أ + ب

47- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من البروتين ؟

أ-الفرس ب-الأبقار ج-الماعز د-  
النعاج

48 أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من البروتين ؟

أ-الفرس ب-الأبقار ج-الماعز د-  
النعاج

49- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الماء ؟

أ-الفرس ب-الأبقار ج-الماعز د-  
النعاج

50- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الماء ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

النعاج

51- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الدهن ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

**النعاج**

52- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الدهن ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

النعاج

53- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الالكتوز ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

النعاج

54- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الالكتوز ؟

أ-الفرس      ب-النواق      ج-الماعز      د-

النعاج

55- أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من المواد الصلبة الكلية ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

**النعاج**

56 - أي من مصادر الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من المواد الصلبة الكلية ؟

أ-الفرس      ب-الأبقار      ج-الماعز      د-

النعاج

57 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الدهن ؟



أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- زبدة

58 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الدهن ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- زبدة

59 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من البروتين ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- زبدة

60 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من البروتين ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- حليب كامل مجفف

61 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من سكر الالكتوز ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- زبدة

62 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من سكر الالكتوز ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج- حليب مركز محلى د- زبدة

63 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الأملاح المعدنية ؟

أ- حليب كامل الدسم ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- زبدة

64 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الأملاح المعدنية ؟

أ-حليب مكثف ب-حليب الفرز ج-جبين تشدر د- حليب كامل مجفف

65 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الماء ؟

- أ-حليب مكثف      ب-حليب الفرز      ج-جبين تشدر      د- حليب كامل مجفف

66- أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الماء ؟

- أ-حليب مكثف      ب- حليب الفرز      ج-جبين تشدر      د- زبدة

67 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة قليلة من الطاقة ( السعرات الحرارية ) ؟

- أ-حليب مكثف      ب- حليب الفرز      ج-جبين تشدر      د- زبدة

68 - أي من مشتقات الحليب التالية يحتوي على نسبة عالية من الطاقة ( السعرات الحرارية ) ؟

- أ-حليب مكثف      ب- حليب الفرز      ج-جبين تشدر      د- زبدة

69 - تشكل الجزء الأكبر من مجموع الحليب المنتج في العالم ؟

- أ-الماعرز      ب-الجاموس      ج-الضأن      د-الأبقار

70 - يعد المكون الرئيسي للحليب السائل ؟

- أ-الماء      ب-البروتينات      ج-الكربوهيدرات      د-الدهون

71 - من الفيتامينات التي تتوافر بكميات قليلة في الحليب ؟

- أ-فيتامين ب      ب-فيتامين ج      ج- الفيتامينات الذائبة في الدهن      د- أ.د.ه.ك

72 - يحتوي الحليب على مجموعة الفيتامينات الذائبة في الماء وتشمل مركبات فيتامين ب ويبلغ عدد الفيتامينات فيها ؟

أ) 2 (ب) 4 (ج) **11** (د) 8

73 - يحتوي الحليب على مجموعة الفيتامينات الذائبة في الدهن وعددها ؟

أ) 2 (ب) **4** (ج) 6 (د) 8

74 - من الأملاح المعدنية التي توجد بكميات ضئيلة في الحليب ؟

أ-الحديد (ب)-النحاس (ج)-أ + ب

75 - في نهاية موسم الحالبه ترتفع نسبة الأملاح المعدنية في الحليب الناتج من ؟

أ-الحيوانات المريضة (ب)-الحيوانات السليمة (ج)-غير ذلك

76 - من العوامل الوراثية التي تؤثر في تركيب الحليب من حيوان إلى آخر ومن سلالة إلى أخرى :

أ) عمر الحيوان (ب) نوع الغذاء (ج) موسم الحلب (د) نوع الحيوان

### الخصائص الحسية والفيزيائية للحليب

1- وزن حجم معين من الحليب مقسوم على وزن الحجم نفسه من الماء عند درجة حرارة 15,5 س

أ) الوزن النوعي للحليب (ب) معامل انكسار الحليب (ج) التخثر (د) غير ذلك

2 - درجة الحرارة التي يتحول فيها السائل من الحالة السائلة الى الصلبة ؟

أ) درجة غليان الحليب (ب) درجة تجمد الحليب (ج) التخثر (د) غير ذلك

3 - مقدار المقاومة التي تبديها السوائل تجاه سريانها وتقاس بوحدة سانتيبوز ؟

(أ) اللزوجة (ب) التخثر (ج) غير ذلك

4 - من اهم خصائص الحليب ؟

(أ) الخصائص الحسية (ب) الخصائص الفيزيائية (ج) أ + ب (د) غير ذلك

5 - من الخصائص الحسية للحليب ؟

(أ) لون الحليب (ب) طعم الحليب (ج) رائحة الحليب (د) جميع ما ذكر

6 - يختلف لون الحليب اعتمادا على ؟

(أ) سلالة الحيوان المتوافرة فيه (ب) نوع الغذاء وكميته وكمية المواد الصلبة (د) جميع ما ذكر

7 - يتأثر طعم الحليب بعدة عوامل ؟

(أ) تغذية الحيوان (ب) الأحياء المجهرية (ج) المعادن والتفاعلات الكيميائية (د) المعاملات الحرارية (هـ) جميع ما ذكر

8 - تتأثر رائحة الحليب بعدة عوامل ؟

(أ) نوع الغذاء الذي يتناوله الحيوان كالثوم والبصل (ب) تركه مكشوف في المزرعة (ج) عند خزنه في ثلجات غير نظيفة ذات روائح غير مرغوبة (د) ظهور الرائحة الحمضية نتيجة للنشاط البكتيري (هـ) جميع ما ذكر



9 - حليب ابقارها يكون اكثر صفرة من حليب ابقار السالات لإخرى ؟

- (أ) حليب ابقار الجيرسي والجرنسي (ب) الفريزيان (ج) غير ذلك

10 - من الخصائص الفيزيائية للحليب ؟

- (أ) الوزن النوعي للحليب (ب) درجة تجمد الحليب  
(ج) درجة غليان الحليب (د) التخثر  
(هـ) معامل انكسار الحليب (و) لزوجة الحليب  
جميع ما ذكر (ي)

11 - يتراوح الوزن النوعي للحليب ما بين ؟

- (أ) 1029- 1034 (ب) 1.5-1.7 (ج) 0.18 – 0.16 (د) 13440-13480

12 - يتراوح معامل انكسار الحليب ما بين ؟

- (أ) 1029- 1034 (ب) 1.5-1.7 (ج) 0.18 – 0.16 (د) 1.3440-1.3480

13 - تتراوح لزوجة الحليب ما بين ؟

- (أ) 1029- 1034 (ب) 1.5-1.7 (ج) 0.18 – 0.16 (د) 13440-13480

14 - تتراوح حموضة الحليب الطازج مقدرة كحمض الكتيك على درجة حرارة الغرفة ما بين ؟

- (أ) 1029- 1034 (ب) 1.5-1.7 (ج) 0.16 – 0.18 % (د) 13440-13480

15 - تتراوح درجة تجمد الحليب ؟

- (أ) 0.25 - (ب) 0.30 - (ج) 0.40 - (د) 0.45

16 - تتراوح درجة غليان الحليب ؟

- (أ) 100.5 سُس (ب) 100.16 سُس (ج) 100.17 سُس (د) 100.18 سُس

17 - يتراوح معامل انكسار الحليب ؟

- (أ) 1.3329 (ب) 1.3339 (ج) 1.3345 (د) 1.3449

18 - الأجهزة التي تستخدم في الكشف عن غش الحليب بإضافة الماء له ؟

- (أ) جيربر (ب) الالكتوميتر (ج) الرفراكتوميتر (د) جميع ما ذكر

19 - يقاس الوزن النوعي للحليب بواسطة جهاز ؟

- (أ) الالكتوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

20 - تقاس درجة تجمد الحليب بواسطة جهاز ؟

- (أ) الالكتوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

21 - تقاس درجة غليان الحليب بواسطة ؟

- (أ) الالكتوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

22 - يقاس معامل انكسار الحليب بواسطة جهاز ؟

- (أ) الالكتوميتر (ب) الرفراكتوميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

23 - تقاس لزوجة الحليب بواسطة ؟

- (أ) السانتيورز (ب) الرفر اكتروميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

24 - تقاس حموضة الحليب ( التخر ) بواسطة جهاز ؟

- (أ) ph meter (ب) الرفر اكتروميتر (ج) فسك (د) ميزان الحرارة

25 - تتأثر درجة تجمد الحليب ودرجة غليان الحليب بعدة عوامل ؟

- (أ) اضافة الماء للحليب الى الحليب (ج) المدة الزمنية بعد عملية الحلب (د) جميع ما ذكر (ب) اضافة المواد الحافظة

26 - تتأثر قيمة معامل انكسار الحليب ب ؟

- (أ) محتواه من المواد الصلبة الذائبة في الماء (ب) محتوى الحليب من السكرز والإملاح المعدنية (ج) درجة الحرارة (د) غير ذلك

27 - تتأثر درجة تجمد الحليب ودرجة غليان الحليب ب ؟

- (أ) محتواه من المواد الصلبة الذائبة في الماء (ب) محتوى الحليب من السكرز والإملاح المعدنية (ج) درجة الحرارة (د) غير ذلك

28 - تتأثر لزوجة السوائل ب ؟

- (أ) محتواه من المواد الصلبة الذائبة في الماء (ب) محتوى الحليب من السكرز والأملاح المعدنية

(د) غير ذلك

**(ج) درجة الحرارة**

29 - من الحالات التي تقلل من لزوجة الحليب ؟

(أ) بسترة الحليب (ب) مزج الحليب (ج) خلط الحليب (د) **جميع ما ذكر**

30 - الحالات التي تزيد من لزوجة الحليب ؟

(أ) تعرضه للضغط (ب) تحميض الحليب (ج) **أ+ب** (د) غير ذلك

31 - اذا وجد الحليب في اجواء حارة وملوثة تبدأ حموضة الحليب بالارتفاع الى ان يتخثر بالغليان عند حموضة ؟

(أ) 0.10% (ب) 0.15% (ج) 0.20% (د) **0.25%**

32 - ظهور كتل صلبة داخل الحليب الطازج عند غليه بسبب ؟

(أ) **ارتفاع حموضة الحليب** (ب) انفراد مجموعة السلفاهايدرل

(ج) نتيجة تلوثه ببعض انواع البكتيريا او اصابته بالتهاب الضرع او بسبب تركه مكشوف في المزرعة

33 - يظهر الطعم المطبوخ في الحليب عند تسخينه على درجة حرارة مرتفعة بسبب ؟

(أ) ارتفاع حموضة الحليب (ب) **انفراد مجموعة السلفاهايدرل**

(ج) نتيجة تلوثه ببعض انواع البكتيريا او اصابته بالتهاب الضرع او بسبب تركه مكشوف في المزرعة

34 - ظهور الرائحة الحمضية او الطعم الحمضي للحليب الطازج بسبب ؟



- (أ) تلوثه ببعض انواع البكتيريا  
(ب) اصابته بالتهاب الضرع  
(ج) تركه مكشوف في المزرعة  
(د) خزنه في ثلاجات غير نظيفة  
**(هـ) جميع ما ذكر**

35 - ظهور الطعم الملحي الخفيف في الحليب بسبب ؟

- (أ) ارتفاع حموضة الحليب  
(ب) ارتفاع نسبة السكر في الحليب  
(ج) نتيجة تلوثه ببعض انواع البكتيريا  
(د) **وجود الكلور والأملاح المعدنية**

36 - زيادة لزوجة الحليب بسبب ؟

- (أ) **لتوافر المواد الصلبة فيه**  
(ب) لوجود سكر الالكتوز  
(ج) لوجود الكلور والمالح المعدنية  
(د) لأن الحليب يتأثر ببعض المعادن مثل الحديد والنحاس

37 - يوصف طعم الحليب بالحالة الخفيفة بسبب ؟

- (أ) لتوافر المواد الصلبة فيه  
(ب) **لوجود سكر الالكتوز**  
(ج) لوجود الكلور والأملاح المعدنية  
(د) لأن الحليب يتأثر ببعض المعادن مثل الحديد والنحاس

38 - يكون طعم الحليب مؤكسد ونكهته معدنية بسبب ؟

- (أ) لتوافر المواد الصلبة فيه  
(ب) لوجود سكر الالكتوز  
(ج) لوجود الكلور والمالح المعدنية  
(د) **لأن الحليب يتأثر ببعض المعادن مثل الحديد والنحاس**

39 - لون حليب الجاموس ابيض مزرق بسبب ؟

(أ) لعدم قدرته على تمثيل الكاروتين  
من الدهن

(ج) وجود مادة الرايبوفالفين ( فيتامين ب 12 )  
الصلابة فيه

(د) لتوافر المواد

40 - يميل لون الحليب الى الأزرق بسبب ؟

(أ) لعدم قدرته على تمثيل الكاروتين  
من الدهن

(ج) وجود مادة الرايبوفالفين ( فيتامين ب 12 )  
الصلابة فيه

(د) لتوافر المواد

41 - يرجع اللون الأخضر المصفر للشرش المترشح من الجبن الى ؟

(أ) لعدم قدرته على تمثيل الكاروتين  
من الدهن

(ج) وجود مادة الرايبوفالفين ( فيتامين ب 2 )  
الصلابة في

(د) لتوافر المواد

42 - لون حليب الأبقار ابيض مائل للصفرة لوجود مادة الكاروتين الصفراء  
والنعكاس الشعبة عن سطح حبيبات ؟

(أ) الدهن وكيزينات الكالسيوم

(ج) الفوسفات وكيزينات الكالسيوم

(ب) الدهن وكيزينات الصوديوم

(د) الفوسفات وكيزينات الصوديوم

43 - تنتج حموضة الحليب من توافر :

أ- البروتينات

ب- املاح الفسفور

ج- السترات

د- ثاني أكسيد الكربون الذائب

هـ- جميع ما ذكر

44 - يصبح للحليب طعم حمضي عند ارتفاع حموضته الى :

(أ) 0.16% (ب) 0.17% (ج) 0.18% (د) 0.20%

45 - ينتج اللون الأصفر الذي ينتقل الى الحليب من الأعلاف التي يتناولها الحيوان من توافر ؟

أ-سكر الالكتوز ب-الكور ج-مادة الكاروتين الصفراء د- الأملاح المعدنية

46 - تفقد رائحة الحليب الطبيعية بعد ؟

أ-ساعات من عملية الحلب ب-تبريد الحليب ج-تفريغه من الغازات د-جميع ما ذكر

47 - يعتبر من اشهر الاختبارات المستخدمة في فحص غش الحليب عن طريق اضافة الماء أو نزع الدهن منه ؟

أ-الوزن النوعي للحليب ب-درجة تجمد الحليب ج-درجة غليان الحليب د-معامل انكسار الحليب

48 - درجة لزوجة الماء ؟

(أ) 1.001 (ب) 1.002 (ج) 1.003 (د) 1.005

49 - درجة معامل انكسار الماء ؟

(أ) 1.3326 (ب) 1.3327 (ج) 1.3328 (د) 1.3329

50 - يمتاز الإفراز اللبني (اللبأ) الذي يفرز بعد الولادة مباشرة ولفترة خمس أيام ب :

(أ) ارتفاع نسبة البروتينات (ب) ثابت بالنسبة إلى المعاملات الحرارية

(ج) انخفاض نسبة الدهون (د) ارتفاع نسبة سكر اللاكتوز

51 – من مكونات الحليب السائل والذي يلعب دوراً مهماً في تصنيع الألبان المتخمرة والأجبان المختلفة هو :

(أ) الدهن  
المعدنية  
(ب) البروتينات  
(ج) سكر اللاكتوز (د) الأملاح

52 – المكون الرئيس الذي يحدد لون الحليب :

(أ) الدهن  
اللاكتوز  
(ب) البروتينات  
(ج) الفيتامينات (د) سكر

53 – من الخصائص الفيزيائية للحليب التي تستخدم في فحص غش الحليب بإضافة الماء أو نزع الدهن منه :

(أ) الوزن النوعي  
اللزوجة  
(ب) التخثر  
(ج) درجة الغليان (د) درجة

54 – من الفحوصات التي تجرى على الحليب في المصنع بعد استلامه باستخدام جهاز فسك (FISK) فحص :

(أ) نسبة الدهن  
النوعي  
(ب) درجة التجمد  
(ج) تقدير الحموضة (د) الوزن

## جودة الحليب

1 - مدى ملائمة الحليب للاستهلاك البشري ومدى مطابقته المحلية والدولية ؟

(أ) جودة الحليب  
(ب) الحليب عالي الجودة  
(ج) غير ذلك

2 - الحليب الطبيعي الناتج من حيوان سليم وخالي من الشوائب ومن أي طعم او رائحة غريبة ويحتوي على عدد قليل من البكتيريا الضارة ؟

(أ) جودة الحليب (ب) الحليب عالي الجودة (ج) غير ذلك

3 - من الإجراءات التي تلعبها الجودة في تحديد سعر الحليب ؟

(أ) الاهتمام بالنظافة في مراحل انتاج الحليب وتداوله

(ب) الاهتمام بالحالة الصحية لحيوانات القطيع

(ج) تحديد مستويات جودة مختلفة للحليب الناتج وعلى اساسها يحدد سعر الحليب

(د) جميع ما ذكر

4 - من العوامل التي تؤثر على جودة الحليب المنتج ؟

(أ) سلالة الحيوان (ب) الرعاية الصحية للحيوان ونظافته (ج) تغذية الحيوان

(د) الحظائر (هـ) عملية الح GHFM المستخدمة فيها (و) جميع ما ذكر

5- من الشروط الصحية الواجب توافرها في الحظائر ؟

(أ) النظافة (ب) الإضاءة (ج) التهوية (د) درجة الحرارة

(و) البناء (و) عمليات الصرف الصحي (ي) جميع ما ذكر

6 - يحدد سعر الحليب بالإعتماد على ؟

أ- الجودة الكلية ب-نسبة الدهن ج-الجوامد الالدهنية د-جميع ما ذكر

7 - العامل الذي يلعب دور مهم في تحديد كمية الإنتاج ونوعيته ؟



أ- أسئلة الحيوان ب- تغذية الحيوان ج- الحظائر د- الرعاية الصحية للحيوان

### العمليات التي تجري على الحليب في المصانع

1 - تمر عملية تصنيع الحليب بمرحلتين أساسيتين ؟

(أ) مرحلة الأستلام والتأكد من جودة الحليب

(ب) مرحلة التصنيع لإنتاج مشتقات البان مختلفة

(ج) أ + ب

2 - من الفحوصات التي تجري على الحليب في المصنع ؟

(أ) فحص الرائحة (ب) فحوصات اللون (ج) فحص نظافة الحليب (د) الرواسب

(هـ) فحص تقدير الحموضة (و) قياسي الوزن النوعي للحليب (ز) نسبة الدهن

(ح) درجة التجمد (ط) قياس الوزن النوعي للحليب (ي) جميع ما ذكر

3 - الهدف من فحص الرائحة في مصانع الألبان ؟

(أ) للكشف عن وجود أي روائح غير مرغوبة في الحليب

(ب) لمعرفة مدى تلوث الحليب بالمواد الغريبة كالشعر (ج) تحديد جودة الحليب وسلامة

4 - الهدف من فحوصات اللون في مصانع الألبان ؟

أ) للكشف عن وجود أي روائح غير مرغوبة في الحليب **(ب) لتمييز اللون المعروف للحليب**

ج) لمعرفة مدى تلوث الحليب بالمواد الغريبة كالشعر د) تحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان

5 - الهدف من فحوصات نظافة الحليب ( **الرواسب** ) في مصانع الألبان ؟

أ) للكشف عن وجود أي روائح غير مرغوبة في الحليب

ب) لتمييز اللون المعروف للحليب

د) تحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان

**ج) لمعرفة مدى تلوث الحليب بالمواد الغريبة كالشعر**

6 - الهدف من فحص العد الكلي لالحياء المجهرية في مصانع الألبان ؟

أ) للكشف عن وجود أي روائح غير مرغوبة في الحليب

ب) لتمييز اللون المعروف للحليب

ج) لمعرفة مدى تلوث الحليب بالمواد الغريبة كالشعر

**د) تحديد جودة الحليب وسلامة الحيوان**

7 - الهدف من فحص نسبة الدهن في مصانع الألبان ؟

**أ) تحديد سعر الحليب وقيمته الغذائية ونزع جزء من الدهن او كله**

ب) للتأكد من اضافة الماء الى الحليب

ج) للتأكد من عدم اضافة الماء او الجوامد الدهنية للحليب

د) للكشف عن مدى كفاءة عملية البسترة

8 - الهدف من فحص درجة التجمد في مصانع الألبان ؟

أ) تحديد سعر الحليب وقيمتة الغذائية ونزع جزء من الدهن او كله

**ب) للتأكد من عدم اضافة الماء الى الحليب**

ج) للتأكد من عدم اضافة الماء او الجوامد الدهنية للحليب

ج) للكشف عن مدى كفاءة عملية البسترة

9 - الهدف من فحص قياس الوزن النوعي للحليب ؟

أ) تحديد سعر الحليب وقيمتة الغذائية ونزع جزء من الدهن او كله

ب) للتأكد من عدم اضافة الماء الى الحليب

**ج) للتأكد من عدم اضافة الماء او الجوامد الدهنية للحليب**

د) للكشف عن مدى كفاءة عملية البسترة

10 - الهدف من فحص الكشف عن انزيم الفوسفاتيز في الحليب ؟

أ) تحديد سعر الحليب وقيمتة الغذائية ونزع جزء من الدهن او كله

ب) للتأكد من عدم اضافة الماء الى الحليب

ج) للتأكد من عدم اضافة الماء او الجوامد الدهنية للحليب

**د) للكشف عن مدى كفاءة عملية البسترة**

11 - يتم الكشف عن فحص العد الكلي لالحياء المجهرية عن طريق اخذ عينة من

الحليب وزرعها في وسط غذائي ملائم وتحضينها على درجة حرارة ؟

أ) 20 س لمدة 24 ساعة      ب) 20 س لمدة 48 ساعة

ب) 37 س لمدة 24 ساعة      **ج) 37 س لمدة 48 ساعة**

12 - عند فحص العد الكلي للاحياء المجهرية في حال وجود اكثر من 500000 خلية لكل مل حليب يعطي مؤشر على ؟

- (أ) اصابة الحيوان بالتهاب الضرع (ب) عدم نقل الحليب بصورة سليمة  
(ج) أ + ب (د) غير ذلك

13- يتم قياس الوزن النوعي للحليب في المصانع باستخدام الالكتوميتر عند درجة حرارة ؟

- (أ) 10°س (ب) 12°س (ج) 14.5°س (د) 15.5°س

14 - من طرق فحص حموضة الحليب ؟

- (أ) طريقة المعايرة مع القلوي (ب) استخدام جهاز قياس الحموضة  
(ج) فحص التخثر بالغليان (د) فحص التخثر بالكحول  
(هـ) جميع ما ذكر

15- يصبح للحليب طعم حمضي عندما ترتفع حموضة الحليب الى ؟

- (أ) 0.10 % (ب) 0.15 % (ج) 0.18 % (د) 0.20 %

16 - يتخثر الحليب الطازج على درجة حرارة الغرفة عند حموضة تتراوح بين ؟

- (أ) (0.20 - 0.25) % (ب) (0.30 - 0.35) % (ج) (0.40 - 0.45) %  
(د) (0.5 - 0.55) %

17- معاملة حرارية يسخن كل جزء من اجزاء الحليب او منتجاته الى حرارة معينة ومدة زمنية محددة بهدف القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة ؟

- (أ) بسترة الحليب (ب) تعقيم الحليب (ج) تجنيس الحليب (د) غير ذلك

18 - من اهداف بسترة الحليب ؟

- (أ) القضاء على الأحياء المجهرية الممرضة جميعها والمحافظة على صحة المستهلك
- (ب) اطالة مدة حفظ الحليب
- (ج) التقليل من التغيرات غير المرغوب فيها في الحليب باتالف الإنزيمات وعدم نشاطها
- (د) جميع ما ذكر**

19 - يمكن الكشف عن مدى كفاءة عملية بسترة الحليب عن طريق الكشف عن وجود انزيم ؟

- (أ) الالبيز (ب) **الفوسفاتيز** (ج) الميليز (د) الالكتيز

20 - عدم تلف انزيم الفوسفاتيز في الحليب يعطي مؤشر على ؟

- (أ) عدم كفاية المعاملة الحرارية (ب) عدم كفاية الزمن اللازم للبسترة (ج) **أ + ب** (د) غير ذلك

21 - عند بسترة الحليب الطازج يسخن الحليب على درجة حرارة 63 س ومدة زمنية تقدر ب ؟

- (أ) **30 دقيقة** (ب) 15 ثانية (ج) 1 ثانية (د) 0,5 ثانية

22 - عند بسترة الحليب الطازج يسخن الحليب على درجة حرارة 77 س ومدة زمنية تقدر ب ؟

- (أ) 30 دقيقة (ب) **15 ثانية** (ج) 1 ثانية (د) 0,5 ثانية

23 - عند بسترة الحليب الطازج يسخن الحليب على درجة حرارة 89 س ومدة زمنية تقدر ب ؟

- (أ) 30 دقيقة (ب) 15 ثانية (ج) **1 ثانية** (د) 0,5 ثانية



24 - عند بسترة الحليب الطازج يسخن الحليب على درجة حرارة 90 س ومدة زمنية تقدر ب ؟

(أ) 30 دقيقة (ب) 15 ثانية (ج) 1 ثانية (د) 0,5 ثانية

25 - من طرق بسترة الحليب ؟

(أ) البسترة البطيئة (ب) البسترة السريعة (ج) أ + ب (د) غير ذلك

26 - يبستر الحليب بالطريقة البطيئة على درجة حرارة 63 س ولمدة ؟

(أ) 15 ثانية (ب) 45 ثانية (ج) 15 دقيقة (د) 30 دقيقة

27 - يبستر الحليب بالطريقة السريعة على درجة حرارة 77 س ولمدة ؟

(أ) 15 ثانية (ب) 45 ثانية (ج) 15 دقيقة (د) 30 دقيقة

28 - تدرج تحت البسترة البطيئة عدة انظمة منها ؟

(أ) البسترة في زجاجات (ب) البسترة المستمرة (ج) البسترة على دفعات (د) جميع ما ذكر

29 - عند اضافة الماء الى الحليب ترتفع ؟

(أ) حموضة الحليب (ب) لزوجة الحليب (ج) درجة التجمد (د) غير ذلك

30 - من مزايا استخدام اجهزة البسترة السريعة ؟

(أ) صغر المساحة الأرضية التي يشغلها جهاز البسترة (ب) سهولة عملية تنظيفه دون الحاجة للفك والتركيب

- (ج) سرعة المعاملات الحرارية ( **التسخين والتبريد** )  
(د) امكانية زيادة سعة الجهاز بزيادة عدد الألواح الخاصة بالتسخين والتبريد  
(هـ) الاستفادة من طاقة الحليب الساخن في رفع درجة حرارة الحليب الطازج الخام

**(و) جميع ما ذكر**

- 31 - عند دخول الحليب الى وحدة التسخين الابتدائي يسخن الى درجة حرارة ؟  
(أ) **57.2 س** (ب) 63 س (ج) 76 س (د) 77 س
- 32 - ترفع درجة حرارة الحليب في وحدة التسخين النهائي الى ؟  
(أ) 57,2 س (ب) 63 س (ج) 76 س (د) **77 س**
- 33 - يخزن الحليب في انبوب الحجز على درجة حرارة 77 س لمدة ال تقل عن ؟  
(أ) **15 ثانية** (ب) 45 ثانية (ج) 15 دقيقة (د) 30 دقيقة
- 34 - عند وصول الحليب الى وحدة التبريد في جهاز البسترة السريعة تكون درجة حرارته ؟  
(أ) **57.2° س** (ب) 63 ° س (ج) 76° س (د) **77° س**
- 35 - يبرد الحليب في وحدة التبريد في جهاز البسترة الى درجة حرارة ؟  
(أ) 2 – 3° س (ب) **5 – 6° س** (ج) 7 – 8° س (د) 9 – 10° س
- 36- انبوب ذو طول وحجم معين يخزن فيه الحليب على درجة 77 س لمدة ال تقل عن 15 ثانية ؟

(أ) انبوب الحجز (ب) انبوب دائري (ج) انبوب اسطواني (د) غير ذلك

37- الصمام الذي لا يسمح بمرور الحليب من وحدة التسخين اذا قلت درجة حرارته عن 77 س الى وحدة التبريد ؟

(أ) صمام الأذخال (ب) صمام الإخراج (ج) صمام التحويل (د) غير ذلك

38 - من وحدات جهاز البسترة السريعة ؟

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التسخين النهائي (ج) انبوب الحجز

(د) صمام التحويل (د) وحدة التبريد (و) جميع ما ذكر

39 - تجمع دهن الحليب على السطح مكون طبقة من القشدة بسبب ؟

(أ) قلة كثافة الدهن عن باقي مكونات الحليب (ب) وجود الدهن على شكل حبيبات

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

40 - من اجزاء جهاز البسترة السريعة للحليب الذي ترفع فيه درجة حرارة الحليب الى 77 س يالتبادل الحراري مع الماء الساخن ؟

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التسخين النهائي

(ج) وحدة التبريد (د) انبوب الحجز

41 - من اجزاء جهاز البسترة السريعة للحليب الذي يسخن الحليب فيه الى درجة حرارة 57,2 س بتبادل الحرارة بينه وبين الحليب المبستر ؟

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التسخين النهائي

(ج) وحدة التبريد (د) انبوب الحجز

42 - من اجزاء جهاز البسترة السريعة للحليب الذي يبرد فيه الحليب من درجة البسترة الى 5-6 س بالتبادل الحراري مع الماء البارد او المثلج ؟

(أ) وحدة التسخين الابتدائي (ب) وحدة التسخين النهائي

(ج) وحدة التبريد (د) انبوب الحجز

43 - الترتيب الصحيح لوحدات جهاز البسترة السريعة ؟

أ-وحدة التسخين الابتدائي وانبوب الحجز وصمام التحويل ووحدة التبريد

ب-وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي وانبوب الحجز وصمام

التحويل ووحدة التبريد

ج- وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي وصمام التحويل ووحدة التبريد

د-وحدة التسخين الابتدائي ووحدة التسخين النهائي وصمام التحويل وانبوب الحجز ووحدة التبريد

44 - الجهاز الذي يقيس نسبة الدهن ؟

أ-فسك

ب-اللاكتوميتر ج-رفر اكتروميتر د-جيرير

45 - أحد أجزاء جهاز البسترة لا يسمح بمرور الحليب إذا قلت درجة حرارته عن (77° س) هو :

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

## صناعة الحليب المبستر والمعقم

1 - من الأهداف التي تحققها صناعة الحليب بصوره واشكاله المختلفة ؟

- أ) اطالة مدة حفظه  
ب) سهولة نقله وتداوله وحفظه  
ج) استعماله في المواسم التي يشح فيها انتاج الحليب الطازج  
د) استخدامه في كثير من الصناعات الغذائية مثل منتجات الخبيز والرقائق والمعجنات  
هـ) تصنيع فائض الإنتاج ثم المحافظة على سعر الحليب ومنتجاته في الأسواق

**و) جميع ما ذكر**

**2 - من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المبستر ؟**

- أ) ان يكون مصنع من حليب خام طازج مطابق للمواصفات القياسية الأردنية  
ب) ان لا يخلط بالحليب المجفف  
ج) ان تكون نسبة الدسم في الحليب المبستر كامل الدسم ( 3-5 % ) ومنزوع الدسم جزئيا ( 1-2 % ) وخالي الدسم ( 0,5 % ) د) ان لا تقل نسبة المواد الصلبة غير الدهنية عن 8,2-8,75 % في الحليب المبستر

**هـ) جميع ما ذكر**

**3 - بعد بسترة الحليب المبستر يوضع في خزانات الحفظ على درجة حرارة ؟**

- أ) 2 س  
ب) 3 س  
ج) **4 س**  
د) 5 س

**4 - يتم تجنيس الحليب المبستر على درجة حرارة ؟**

- أ) 40 س  
ب) 50 س  
ج) **60 س**  
د) 70 س

**5 - ينقل الحليب المبستر في وسائل النقل على درجة حرارة ؟**

- أ) 5 س  
ب) **10 س**  
ج) 15 س  
د) 20 س

**6 - يخزن الحليب المبستر مبرد لحين الإستهلاك على درجة حرارة ؟**



(أ) 2-3 س (ب) 4-5 س (ج) 6-7 س (د)

7 - حددت المواصفة الأردنية مدة صالحية الحليب المبستر بعد فتح العبوة وحفظها في الثلاجة ب

(أ) يومين أسبوع (ب) 3 أيام (ج) 4 أيام (د)

8 - حليب طازج او مسترجع جرت معاملته بالحرارة للوصول به الى درجة التعقيم التجاري أي خلوه من لإحياء المجهرية الممرضة ؟

(أ) الحليب المبستر (ب) الحليب المعقم (ج) الحليب المسترجع (د) غير ذلك

9 - الحليب الناتج بعد اضافة الماء بكميات مناسبة الى الحليب المجفف او المكثف للوصول الى النسبة المحددة من المواد الصلبة والماء ؟

(أ) الحليب المبستر (ب) الحليب المعقم (ج) الحليب المسترجع (د) غير ذلك

10 - حسب المواصفة الأردنية مدة صالحية الحليب المعقم ؟

(أ) شهر واحد (ب) شهرين (ج) ثلاثة اشهر (د) ستة اشهر

11 - من الشروط القياسية لصناعة الحليب المعقم ؟

(أ) ان يكون مصنع من حليب خام او مسترجع من حليب مجفف مطابق للمواصفة القياسية الأردنية

(ب) ان تكون نسبة الدسم في الحليب المبستر كامل الدسم ( 3-5 % ) ومنزوع الدسم جزئياً

( 1-2 % ) وخالي الدسم ( 0,5 % )

(ج) ان ال تقل نسبة المواد الصلبة غير الدهنية عن 8,2-8,75 %

**(د) جميع ما ذكر**

- 12 - من طرق تصنيع الحليب المعقم ؟  
 (أ) التعقيم بالبخر (ب) التعقيم بالحرارة الفائقة (ج) أ + ب (د) غير ذلك
- 13 - يسخن الحليب عند صناعة الحليب المعقم بالبخر الى درجة حرارة ؟  
 (أ) 65 س (ب) 70 س (ج) 75 س (د) 80 س
- 14 - يتم تعقيم الحليب بالبخر بتسخينه الى درجة حرارة ؟  
 (أ) 100 س لمدة 10 ثواني (ب) 110 س لمدة 10 ثواني (ج) 130 س لمدة 10 ثواني (د) 145 س لمدة 10 ثواني
- 15 - بعد تمرير الحليب المعقم على جهاز التجنيس يبرد الى درجة حرارة ؟  
 (أ) 10 س (ب) 15 س (ج) 18 س (د) 20 س
- 16 - عند صناعة الحليب المعقم بطريقة الحرارة الفائقة يتم تسخين الحليب الى درجة حرارة ؟  
 (أ) 50 س (ب) 55 س (ج) 60 س (د) 65 س
- 17 - بعد تمرير الحليب المعقم الى جهاز التجنيس عند تصنيع الحليب المعقم بالحرارة الفائقة يتم تعقيقه على درجة حرارة ؟  
 (أ) 100 س لمدة 2 ثانية (ب) 110 س لمدة 2 ثانية (ج) 130 س لمدة 2 ثانية (د) 145 س لمدة 2 ثانية
- 18 - يسمى الحليب المنتج بطريقة التعقيم بالحرارة الفائقة ؟

(أ) حليب قصير الأمد (ب) حليب متوسط الأمد (ج) حليب طويل الأمد (د) غير ذلك

19 - عدد خطوات صناعة الحليب المبستر ؟

(أ) 4 (ب) 5 (ج) 6 (د) 7

20 - خطوات صناعة الحليب المبستر بالترتيب ؟

(أ) استلام الحليب ثم تعديل تركيب الحليب ثم التجنيس ثم البسترة ثم التعبئة والنقل والتخزين

(ب) استلام الحليب ثم التجنيس ثم تعديل تركيب الحليب ثم البسترة ثم التعبئة والنقل والتخزين

(ج) استلام الحليب ثم البسترة ثم التجنيس ثم تعديل تركيب الحليب ثم التعبئة والنقل والتخزين

21 - عدد خطوات صناعة الحليب المعقم بالبخار ؟

(أ) 4 (ب) 6 (ج) 7 (د) 8

22 - عدد خطوات صناعة الحليب المعقم بالحرارة الفائقة ؟

(أ) 4 (ب) 6 (ج) 7 (د) 8

23 - لاحظ الإنسان قديما فساد الحليب السريع بسبب ؟

أ-محتواه العالي من الرطوبة

ب-محتواه المنخفض من الرطوبة

ج- محتواه المتوسط من الرطوبة

24 - الحليب الذي يعامل بالحرارة ؟

- أ-الحليب المبستر    ب-الحليب المعقم    ج-الحليب المجفف    د-أ  
ب

25 - الحليب الذي تركز المواد الصلبة الكلية فيه عن طريق تبخير جزء من رطوبته ؟

- أ-الحليب المبستر    ب-الحليب المكثف    ج-الحليب المجفف    د-ب + ج

26 - الحليب الذي يدخل فيه بعض التحسينات والتغيرات في صفات الحليب ؟

- أ-الحليب المطعم ( المنكه )    ب- الحليب المجفف    ج-الحليب المكثف    د-الحليب المبستر

27 - يبرد الحليب بعد بسترته فجأة الى درجة حرارة منخفضة تقدر ب ؟

- أ) 2 - 3 °س    ب) 3 - 4 °س    ج) 5 - 6 °س    د) 7 - 8 °س

28 - تنتشر صناعة الحليب المعقم على الأغلب في الدول ذات ؟

- أ-الإجواء الباردة    ب-الإجواء الحارة

29 - من خطوات تصنيع الحليب المبستر والتي تتم بعد تسخين الحليب إلى درجة حرارة ( 60 °س ) :

- أ) البسترة    ب) التجنييس    ج) تعديل التركيب    د) التبريد

30 - كل مما يأتي من الشروط القياسية لتصنيع الحليب المعقم ما عدا :

- أ) أن تكون نسبة الدسم في الحليب المعقم كامل الدسم كحد أدنى ( 3 - 5 % )  
ب) أن تكون نسبة الدسم في الحليب المعقم خالي الدسم كلياً كحد أقصى ( 0.5 % )

(ج) ألا تقل نسبة المواد الصلبة غير الدهنية عن ( 8.2 - 8.75 % )

(د) أن تكون نسبة الدسم في الحليب المعقم منزوع الدسم جزئياً كحد أدنى ( 2.5 - 3% )

### اللبن الرائب

1- المنتجات التي تستخدم فيها الحياء المجهرية المفيدة والتي تحول السكر الى حمض الكتيك حيث يتخثر الحليب ويصبح على هيئة شبه صلبة بعد وصول الحموضة فيه الى حد معين ؟

(أ) الإلبان المتخمرة (ب) اللبن الرائب (ج) اللبنة (د) البادئ

2 - المنتج المحضر من تخمير حليب الإبقار او الإغنام او الجاموس باضافة البادئ له ثم تحضين الحليب الى ان تتطور الحموضة فيه الى حد معين ؟

(أ) الإلبان المتخمرة (ب) اللبن الرائب (ج) اللبنة (د) البادئ

3 - مزرعة نقية من نوع واحد او اكثر من الحياء المجهرية النافعة تقوم بمفردها او مع غيرها بعمل تخمرات خاصة في الأغذية بهدف اعطاء خصائص مميزة للمنتجات الغذائية ؟

(أ) الإلبان المتخمرة (ب) اللبن الرائب (ج) اللبنة (د) البادئ

4 - من الأشكال التي يوجد عليها اللبن الرائب ؟



(أ) الداهي  
البفاري  
(ب) الكوميس والكفير  
(ج) الحليب الخض

(د) جميع ما ذكر

(د) الحليب الحمضي السيدوفيلي

5 - ينتج حليب الداهي من ؟

(أ) حليب الإبقار والجواميس  
الضأن  
(ب) حليب الخيول (ج) حليب الماعز (د) حليب

6 - ينتج حليب الكوميس من ؟

(أ) حليب الإبقار والجواميس  
الضأن  
(ب) حليب الخيول (ج) حليب الماعز (د) حليب

7 - ينتج حليب الكفير من ؟

(أ) حليب الإبقار  
ما ذكر  
(ب) حليب الماعز (ج) حليب الضأن (د) جميع

8 - يحضر الحليب الحمضي السيدوفيلي بتخمير الحليب بواسطة بكتيريا ؟

(أ) الكتوباسيلس اسيدوفيلس  
الكتوباسيلس بولغاريكس  
(ب) مايكوباكترיום تيوبر كيلوسيس (ج)

9 - ينتج الطعم المميز للداهي من تكون ؟

(أ) حمض الالكتيك  
(د) أ + ب  
(ب) حمض الستريك (ج) حمض الخليك

10 - من الشروط القياسية لإنتاج اللبن الرائب ؟

(أ) ان يكون الطعم والرائحة طبيعيين

(ب) ان يخلو من المواد الغريبة

(ج) ان يكون متجانس وخالي من الفقاعات الغازية والشرش السطحي

(د) ان يكون محتواه من الدهن يعود الى دهن الحليب فقط

(هـ) ان ال تقل نسبة الحموضة فيه عن 0,8 % وان ال تزيد عن 1,6 % مقدرة  
كحمض الكتيك و) ان يحتوي على نسبة دهن ومواد صلبة ال دهنية محددة حيث  
تبلغ نسبة الدهن في الحليب البقري كامل الدسم 3% ومواد صلبة ال دهنية 8,2 %  
اما اللبن البقري يحتوي على نسبة دهن 0,5 % ومواد صلبة ال دهنية 8,2 %

### (ي) جميع ما ذكر

11 - بعد بسترة الحليب عند صناعة اللبن الرائب يتم تبريد الحليب الى ؟

(أ) 40 س (ب) 45 س (ج) 55 س (د) 60 س

12 - نسبة البادئ المضاف الى اللبن الرائب ؟

(أ) 2 - 3 % (ب) 4 - 5 % (ج) 4 - 6 % (د) 6 - 7 %

13 - كم كغم بادئ يلزم لتحويل 200 كغم حليب الى لبن رائب ؟

(أ) 2-3 كغم (ب) 4-6 كغم (ج) 7-8 كغم (د) 8-9 كغم

14 - كم كغم حليب يمكن تحويلها الى لبن رائب اذا كان لديك فقط 12 كغم بادئ ؟

(أ) 100 - 200 (ب) 250 - 350 (ج) 400 - 600 (د) 650 - 750

15 - الهدف من اضافة البادئ الى اللبن الرائب ؟

(أ) يحول 90 % من سكر الالكتوز الى حمض الالكتيك المسؤول عن الطعم الحمضي  
المميز للبن الرائب

(ب) يحول 80% من سكر الالكتوز الى حمض الالكتيك المسؤول عن الطعم الحمضي  
المميز للبن الرائب

(ج) يحول 70% من سكر الالكتوز الى حمض الالكتيك المسؤول عن الطعم الحمضي المميز للبن الرائب

(د) يحول 60% من سكر الالكتوز الى حمض الالكتيك المسؤول عن الطعم الحمضي المميز للبن الرائب

16 - يتكون البادئ المستخدم في اللبن الرائب من انواع من البكتيريا منهم ؟

(أ) الالكتوباسيلس بولغاريكس (ب) ستربتوكوكس ثيرموفيلس (ج) أ + ب (د) غير ذلك

17 - يجب ان لا تزيد حموضة البادئ المنشط عن ؟

(أ) 0,55-0,6 % (ب) 0,65-0,7 (ج) 0,75 0,8 % (د) 0,85 - 0,9 %

18 - يوضع الحليب الملقح بالبادئ بعد تعبئته في العبوات المناسبة في اماكن خاصة تسمى ؟

(أ) الثلاجات (ب) السخانات (ج) الحاضنات (د) غير ذلك

19 - من العوامل التي تعتمد عليها تحضين اللبن الرائب ؟

(أ) كمية البادئ المضاف ونشاطه (ب) درجة حرارة الحضان

(ج) درجة حرارة الحليب عند وضعه في الحاضنة (د) جميع ما ذكر

20 - درجة الحرارة المثلى لتحضين الحليب في اثناء تصنيع اللبن الرائب ؟

(أ) 22-25 س لمدة 2-3 ساعات (ب) 32-35 س لمدة 2-3 ساعات

(ج) 42-45 س لمدة 2-3 ساعات (د) 52-55 س لمدة 2-3 ساعات

21 - بعد وصول اللبن الرائب للقوام والحموضة المطلوبة تنقل العبوات بهدوء خارج غرف التحضين وتوضع في جو بارد مدة 20-30 دقيقة ثم تنقل الى غرف التبريد على درجة حرارة ؟

- (أ) 2 - 3 °س (ب) 3 - 4 °س (ج) 5 - 6 °س (د) 7 - 8 °س

22 - مدة صالحية اللبن الرائب ؟

- (أ) 2-3 أيام (ب) 3-4 أيام (ج) 4-6 أيام (د) 7-10 أيام

23 - ينقل اللبن الرائب بهدوء الى الثلاجة ل ؟

- (أ) تبريده (ب) منع ارتفاع حموضته فوق الحد المناسب (ج) أ + ب (د) غير ذلك

24 - من العيوب الشائعة في اللبن الرائب ؟

- (أ) زيادة الحموضة والطعم اللاذع (ب) القوام الخفيف (ج) القوام الثقيل (د) انفصال الشرش

25 - تعتبر زيادة الحموضة والطعم اللاذع أحد عيوب اللبن الرائب المنتج احيانا في معامل الألبان بسبب؟

- (أ) زيادة مدة التحضين (ب) زيادة كمية البادئ المستعمل (ج) عدم الأسراع في تبريده (د) تخمرات غير طبيعية بسبب تلوث الحليب بالخمائر

- (هـ) جميع ما ذكر

26 - يعتبر القوام الثقيل أحد عيوب اللبن الرائب المنتج احيانا في معامل الألبان بسبب ؟

أ) المعاملة الحرارية العالية  
الدهنية

(ج) أ + ب  
(د) غير ذلك

27 - يعتبر القوام الخفيف أحد عيوب اللبن الرائب المنتج احيانا في معامل الألبان  
بسبب ؟

أ) انخفاض نسبة المواد الصلبة الكلية غير الدهنية  
الحرارية

(ج) انخفاض درجة التحضين  
ما ذكر  
(د) قلة كمية البادئ المستخدم  
(هـ) جميع

28 - يعتبر انفصال الشرش أحد عيوب اللبن الرائب المنتج احيانا في معامل الألبان  
بسبب ؟

أ) عدم كفاية المعاملة الحرارية

ب) رج الخثرة وتقليبها في العلب وهي ساخنة

ج) عدم توازن الأملاح في الحليب المستخدم

د) زيادة الحموضة

(هـ) جميع ما ذكر

29 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب زيادة مدة تحضين اللبن الرائب ؟

أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

ب) القوام الخفيف

ج) القوام الثقيل

د) انفصال الشرش

30 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب زيادة كمية البادئ عند تصنيع اللبن الرائب ؟



(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

31 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب عدم الإسراع في تبريد اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

32 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب وجود تخمرات غير طبيعية بسبب تلوث الحليب بالخمائر في اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

33 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب المعاملة الحرارية العالية في اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

34 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب ارتفاع نسبة المواد الكلية غير الدهنية في اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

35 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب انخفاض نسبة المواد الكلية الدهنية في اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

36 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب عدم كفاية المعاملة الحرارية في تصنيع اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

37 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب انخفاض درجة تحضين اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

38 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب قلة كمية البادئ المستخدم في صناعة اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

39 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب عدم توازن الأملاح المستخدمة في صناعة اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

40 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب زيادة حموضة اللبن الرائب ؟

(ب) القوام الخفيف

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع

(د) انفصال الشرش

(ج) القوام الثقيل

41 - لمنع زيادة حموضة والطعم الالذع للبن الرائب يجب ؟

(ب) عدم زيادة مدة التحضين

(أ) الأسراع في تبريد الحليب

(ج) عدم زيادة كمية البادئ المستعمل (د) عدم تلوث الحليب بالخمائر  
**جميع ما ذكر**

42 - لمنع القوام الثقيل في اللبن الرائب يجب ؟

**(أ) تجنب ارتفاع المواد الصلبة الكلية غير الدهنية**

(ب) تجنب انخفاض المواد الصلبة الكلية غير الدهنية

(ج) كفاية كمية البادئ المستعمل (د) ب + ج

43 - لمنع القوام الخفيف في اللبن الرائب يجب ؟

(أ) تجنب ارتفاع المواد الصلبة الكلية غير الدهنية

(ب) تجنب انخفاض المواد الصلبة الكلية غير الدهنية

(ج) كفاية كمية البادئ المستعمل **(د) ب + ج**

44 - لمنع انفصال الشرش في اللبن الرائب يجب ؟

(أ) تجنب ارتفاع المواد الصلبة الكلية غير الدهنية

(ج) عدم زيادة الحموضة

(ب) عدم رج الخثرة وتقليبها وهي ساخنة **(د) ب + ج**

45 - الهدف من الأسراع في تبريد اللبن الرائب ؟

**(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع**

(ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

46 - الهدف من عدم زيادة مدة تحضين اللبن الرائب ؟

**(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع**

(ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

47 - الهدف من عدم زيادة كمية البادئ المستعمل في تصنيع اللبن الرائب ؟

(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

48 - الهدف من عدم تلوث الحليب بالخمائر عند صناعة اللبن الرائب ؟

(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

49 - الهدف من تجنب ارتفاع المواد الصلبة الكلية غير الدهنية للبن الرائب ؟

(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

50 - الهدف من تجنب انخفاض المواد الصلبة الكلية غير الدهنية للبن الرائب ؟

(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

51 - الهدف من عدم رج الخثرة وتقليبها وهي ساخنة عند صناعة اللبن الرائب ؟

(أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع القوام الثقيل

(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

52 - من أشكال اللبن الرائب الذي يشبه المخيض المتخمر الا انه أكثر حموضة ولزوجة ؟

أ-الداهي (ب) الحليب الخض البلغاري

ج-الكوميس (د) -الكفير

53 - عدد خطوات صناعة اللبن الرائب ؟

(أ) 4 (ب) 6 (ج) 7 (د) 8

54 - خطوات صناعة اللبن الرائب بالترتيب ؟



**أ-تحضير الحليب ثم اضافة البادئ ثم التحضين ثم التبريد**

ب-تحضير الحليب ثم التحضين ثم اضافة البادئ ثم التبريد

55 - عرفت الألبان المتخمرة منذ القدم وقبل اكتشاف البكتيريا سنة ؟

أ) 1820 ب) 1830 ج) **1840** د) 1850

56 - في عام 1840م اكتشف ان الحموضة المتكونة من منتجات الألبان المتخمرة يعود لنشاط ؟

أ-**البكتيريا** الفيروسات  
ب-الأعفان  
ج-الخمائر  
د-

57 - يعد من الألبان المتخمرة سريعة التخمير والتحضير ؟

أ-**اللبن الرائب** ب-اللبنة  
ج-اللبن المخيض  
د-الجميد

58 - الحمض الموجود في الكوميس والكفير ؟

أ-حمض الستريك  
ب-**حمض الالكتيك** ج-حمض الخليك

59 - يفيد في حالات الإمساك والإضرابات المعوية ؟

أ-الداهي  
ب-الكوميس  
ج-الكفير  
د-**الحليب**  
**الحمضي** **الأسيدوفيلي**

60 - من أشكال اللبن الرائب ويشبه المخيض المتخمّر إلا أنه أكثر حموضة ولزوجة هو :

أ) الداهي  
ب) **الحليب الخض البلغاري**  
ج) الكوميس والكفير  
د) الحليب الحمضي الأسيدوفيلي

61 - من أسباب حدوث عيب القوام الضعيف في اللبن الرائب المنتج ؟

أ) زيادة الحموضة  
ب) **قلة كمية البادئ المستخدم**



(د) عدم توازن الأملاح في الحليب

(ج) زيادة درجة التحضين  
المستخدم

### صناعة اللبنة

1 - لبن رائب تم تركيزه عن طريق التخلص من نسبة معينة من الماء بحيث تصل المواد الصلبة الكلية في المنتج النهائي الى حدود 22-26 % ؟

- (أ) لبن مخيض  
القشدة  
(ب) اللبنة  
(ج) الزبدة  
(د)

2 - من الأشكال التي توجد عليها اللبنة ؟

- (أ) اللبنة العادية (الطرية)  
(ب) اللبنة المحفوظة في الزيت  
(ج) أ + ب  
(د) غير ذلك

3 - من مميزات اللبنة ؟

- (أ) غنية بالبروتينات والدهون والأملاح المعدنية والفيتامينات  
(ب) ارتفاع نسبة المواد الصلبة الكلية  
(ج) أ + ب

4 - نسبة المصل الذي يتم تخليصه من اللبن الرائب لصناعة اللبنة ؟

- (أ) 30 - 40 %  
(ب) 40 - 50 %  
(ج) 50 - 60 %  
(د) 70 - 80 %

5 - من الشروط القياسية لصناعة اللبنة ؟

- (أ) ان تكون ذات لون وطعم ورائحة طبيعية مميزة للمنتج  
(ب) ان تخلو من أي شوائب ومواد غريبة  
(ج) ان يكون قوامها متجانس

- (د) ان يسمح باضافة المواد المنكهة الطبيعية مثل الزعتر والثوم والشطة والجوز  
(هـ) ان تخلو من النشا والمواد المائلة كالطحين واي مواد ملونة او حافظة  
(ك) ان ال تزيد نسبة ملح الطعام على %1,5 في اللبنة العادية وعلى %0,5 في اللبنة المحفوظة في الزيت  
(و) ان ال تزيد نسبة الحموضة الكلية في اللبنة على %2,5 وعلى %3,5 من اللبنة المحفوظة في الزيت

**(ي) جميع ما ذكر**

- 6 - نسبة ملح الطعام في اللبنة العادية لا تزيد عن ؟  
(أ) 0.5 % (ب) 1 % (ج) **1.5 %** (د) 2 %
- 7 - نسبة ملح الطعام في اللبنة المحفوظة في الزيت لا تزيد عن ؟  
(أ) **0.5 %** (ب) 1 % (ج) 1.5 % (د) 2 %
- 8 - نسبة الحموضة الكلية في اللبنة العادية ؟  
(أ) 1 % (ب) 2 % (ج) **2.5 %** (د) 3.5 %
- 9 - نسبة الحموضة الكلية في اللبنة المحفوظة في الزيت ؟  
(أ) 1 % (ب) 2 % (ج) 2.5 % (د) **3.5 %**
- 10 - نسبة الملح المضافة الى اللبنة ؟  
(أ) 1 % (ب) 2 % (ج) 3 % (د) 4 %
- 11 - كم كغم ملح يلزم اضافته الى 100 كغم لبن رائب اذا كان المقصود تحويل هذه الكمية الى لبنة مملحة ؟  
(أ) 1 كغم (ب) **2 كغم** (ج) 3 كغم (د) 4 كغم
- 12 - الهدف من اضافة الملح الى اللبنة ؟

- (أ) له دور في تنشيط الحياء المجهرية المنتجة للحموضة  
(ب) اعطاء الطعم المميز  
(ج) المساعدة على فصل اكبر كمية من المصل ( الشرش )

**(د) جميع ما ذكر**

13 - نسبة المواد الصلبة الكلية في المنتج النهائي للبنة ؟

- (أ) 12-10 % (ب) 18-14 % (ج) 20-18 %

**(د) 22-26 %**

14 - من طرق تصفية المصل ( الشرش ) عند تصنيع اللبنة ؟

- (أ) الفرازات ذات القدرات الإنتاجية العالية (ب) الطريقة التقليدية

**(ج) أ + ب** (د) غير ذلك

15 - يجب ان يكون الملح المضاف الى اللبنة نقي وناعم ؟

- (أ) حتى لا يعمل على تلويث اللبنة (ب) له دور في تنشيط الأحياء المجهرية

- (ج) اعطاء الطعم المميز (د) المساعدة على فصل اكبر كمية من المصل

**(ه) جميع ما ذكر**

16 - تعتمد الطريقة الحديثة لتصفية المصل عند تصنيع اللبنة على ؟

**(أ) مبدأ الطرد المركزي للتخلص من النسبة المطلوبة من المصل**

- (ب) وضع اللبن في اكياس من القماش في جو بارد للتخلص من 50 % من الشرش عن طريق الجذب الأرضي

**(ج) غير ذلك**

17 - تعتمد الطريقة التقليدية لتصفية المصل عند تصنيع اللبنة على ؟

(أ) مبدأ الطرد المركزي للتخلص من النسبة المطلوبة من المصل

(ب) وضع اللبن في اكياس من القماش في جو بارد للتخلص من 50 % من الشرش عن طريق الجذب الأرضي

(ج) غير ذلك

18 - من عيوب اللبنة المنتجة بالطريقة التقليدية ؟

(أ) أكثر عرضة للتلوث

(ب) عدم التحكم في ظروف التصنيع من حيث ضبط نسبة الرطوبة ونسبة الدهن  
(ج) **أ + ب**

19 - مدة صلاحية اللبنة العادية المحفوظة بالتبريد على درجة حرارة 6 س او اقل ؟

(أ) **15 يوم** (ب) شهر واحد (ج) 3 أشهر (د) 6 أشهر

20 - مدة صالحية اللبنة المحفوظة في الزيت والمخزنة على درجة حرارة 25 س او اقل ؟

(أ) 15 يوم (ب) شهر واحد (ج) 3 أشهر (د) **6 أشهر**  
(180 يوم)

21 - عدد خطوات صناعة اللبنة ؟

(أ) **4** (ب) 5 (ج) 6 (د) 7

22 - خطوات صناعة اللبنة بالترتيب ؟

أ- تحضير اللبن الرائب ثم اضافة الملح ثم تصفية المصل ثم التعبئة والحفظ

23 - من أهم الألبان المتخمرة والتي يسمح بإضافة المواد المنكهة الطبيعية ( الزعتر ، والثوم ، والشطة ) إليها في أثناء عملية التصنيع ؟

(أ) اللبن (ب) اللبن الرائب (ج) اللبن المخيض (د) اللبن الجميد

اللبن المخيض ( الشنينة )

1 - لبن بقر او غنم او ماعز كامل الدسم او منزوع الدسم مضاف اليه الماء وملح الطعام ؟

(أ) اللبن الرائب (ب) اللبن (ج) اللبن المخيض (د) اللبن الجميد

2 - اللبن المخيض ( الشنينة ) هو لبن بقر او غنم او ماعز كامل الدسم او منزوع الدسم مضاف اليه؟

(أ) الماء والنشا (ب) الماء وملح الطعام (ج) الشرش وملح الطعام (د) الشرش والنشا

3 - مميزات اللبن المخيض ( الشنينة ) ؟

(أ) شراب متخمّر منعش سهل الهضم (ب) غير ذلك

4 - يصنع اللبن المخيض في مصانع الألبان عن طريق تخمير ؟

(أ) حليب الفرز او كامل الدسم (ب) غير ذلك

5 - من الشروط القياسية النتاج اللبن المخيض ؟

(أ) ان يطابق اللبن المستخدم والماء والملح المواصفات القياسية الاردنية

(ب) ان لا تزيد نسبة الحموضة في المنتج النهائي عن 1,5 %

(ج) ان يكون خالي من التزنخ ومظاهر الفساد ومن الشوائب والمواد الغريبة

(د) ان يكون ذا لون وطعم طبيعيين ومتجانس



هـ) يخلو المنتج من المواد المائلة كالنشا والطحين والجيلاتين والمواد الحافظة  
و) يحتوي على دهن بنسبة 0,5 الى 1,5 % ومواد صلبة الدهنية بنسبة 5,54-7 %

ي) جميع ما ذكر

6 - مدة صالحية اللبن المخيض لا تزيد عن ؟

- (أ) 3 أيام  
(ب) أسبوع  
(ج) 3 أسابيع  
(د) 3 أشهر

7- يبرد الحليب عند تصنيع اللبن المخيض على درجة حرارة ؟

- (أ) 15 س  
(ب) 20 س  
(ج) 22 س  
(د) 25 س

8 - يحفظ اللبن المخيض قبل التعبئة على درجة حرارة 7 س في حوض الحفظ لمدة ؟

- (أ) ساعة واحدة  
(ب) 2-3 ساعات  
(ج) 4-5 ساعات  
(د) 6-7 ساعات

9 - نسبة البادئ المضاف الى اللبن المخيض ؟

- (أ) 0.5 - 1 %  
(ب) 2 %  
(ج) 3 %  
(د) 4 %

10 - يحضن الحليب عند صناعة اللبن المخيض على درجة حرارة 22 س لمدة ؟

- (أ) 2-4 ساعات  
(ب) 5-7 ساعات  
(ج) 8-10 ساعات

(د) 12-15 ساعة

11 - يخزن اللبن المخيض على درجة حرارة ؟

- (أ) 4 - 5 س  
(ب) 6 - 7 س  
(ج) 7 - 8 س  
(د) 8 - 9 س

- 12 - يجب ان لا تزيد نسبة الحموضة في المنتج النهائي للبن المخيض ؟  
(أ) 0.5 % (ب) 1 % (ج) 1.5 % (د) 2 %
- 13 - نسبة الدهن في اللبن المخيض ؟  
(أ) 0.5 - 1.5 % (ب) 2 - 2.5 % (ج) 2.5 - 3 % (د) 3 - 3.5 %
- 14 - نسبة المواد الصلبة الالدهنية في اللبن المخيض ؟  
(أ) 0.5 - 1.5 % (ب) 2 - 2.5 % (ج) 2.5 - 3 % (د) 5.54 - 7 %
- 15 - الهدف من خزن اللبن المخيض ( الشنينة ) على درجة حرارة 4-5 س ؟  
(أ) تجنباً لتطور الحموضة (ب) للسماح بخروج الهواء منه  
(ج) لخروج الهواء منه (د) غير ذلك
- 16 - يحفظ اللبن المخيض ( الشنينة ) على درجة حرارة 7 س في حوض الحفظ لمدة 2-3 ساعات قبل التعبئة بغرض ؟  
(أ) تجنباً لتطور الحموضة (ب) السماح بخروج الهواء منه  
(ج) لخروج الهواء منه (د) غير ذلك
- 17 - من العيوب الشائعة في اللبن المخيض ؟  
(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) القوام الخفيف (ج) الطعم الباهت (د) انفصال الشرش  
(هـ) جميع ما ذكر
- 18 - سبب ظهور زيادة الحموضة والطعم اللذع في اللبن المخيض ؟  
(أ) التحضير على درجة حرارة اعلى من 24 س (ب) التحضير على حرارة اقل من 20 س  
(ج) البسترة على درجات حرارة عالية (د) غير ذلك

19 - سبب ظهور الطعم الباهت ( **الخفيف** ) في اللبن المخيض ؟

(أ) التحضين على درجة حرارة اعلى من 24 س

**(ب) التحضين على حرارة اقل من 20 س**

(ج) البسترة على درجات حرارة عالية (ج) غير ذلك

20 - سبب ظهور القوام الخفيف في اللبن المخيض ؟

(أ) التحضين على درجة حرارة اعلى من 24 س

(ب) التحضين على حرارة اقل من 20 س

**(ج) البسترة على درجات حرارة عالية** (ج) غير ذلك

21 - سبب انفصال الشرش في اللبن المخيض ؟

(أ) البسترة على درجات حرارة منخفضة  
اثناء التقليب

(ج) عدم تعبئة العبوات للنهاية مما يسمح بدخول الهواء **(د) جميع ما ذكر**

22 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب التحضين على حرارة اعلى من 24 س عند تصنيع اللبن المخيض ؟

**(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع** (ب) الطعم الباهت ( الخفيف )

(ج) انفصال الشرش (د) القوام الخفيف

23 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب التحضين على حرارة اقل من 20 س عند تصنيع اللبن المخيض ؟

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع **(ب) الطعم الباهت ( الخفيف )**

(ج) انفصال الشرش (د) القوام الخفيف

24 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب البسترة على درجات حرارة عالية عند تصنيع اللبن المخيض

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) الطعم الباهت ( الخفيف )

(د) القوام الخفيف

(ج) انفصال الشرش

25 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب البسترة على درجات حرارة منخفضة عند تصنيع اللبن المخيض

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) الطعم الباهت ( الخفيف )

(د) القوام الخفيف

(ج) انفصال الشرش

26 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب دخول كمية من الهواء أثناء التقلب عند تصنيع اللبن المخيض ؟

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) الطعم الباهت ( الخفيف )

(د) القوام الخفيف

(ج) انفصال الشرش

27 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب عدم تعبئة العبوات للنهاية مما يسمح بدخول الهواء عند تصنيع اللبن المخيض ؟

(أ) زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) الطعم الباهت ( الخفيف )

(د) القوام الخفيف

(ج) انفصال الشرش

28 - لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع للبن المخيض يجب ؟

(أ) التحضيرين على درجة حرارة 23 س

(ب) التحضيرين على درجة

حرارة 21 س أو 22 س

(ج) عدم البسترة على درجات حرارة عالية (د) غير ذلك

29 - لمنع الطعم الباهت ( الخفيف ) للبن المخيض يجب ؟

(ب) التحضيرين على درجة

(أ) التحضيرين على درجة حرارة 23 س

حرارة 21 س أو 22 س

(ج) عدم البسترة على درجات حرارة عالية (د) غير ذلك



30 - لمنع القوام الخفيف للبن الرائب يجب ؟

- (أ) التحضين على درجة حرارة 23 س  
حرارة 21 س او 22 س  
(ب) التحضين على درجة

(ج) عدم البسترة على درجات حرارة عالية (د) غير ذلك

31 - لمنع انفصال الشرش للبن الرائب يجب ؟

- (أ) تجنب دخول الهواء اثناء التقليب  
(ب) تعبئة العبوات للنهاية  
(ج) بسترة الحليب على درجة حرارة 55-88 س  
(د) جميع ما ذكر

32 - الهدف من تحضين اللبن المخيض على درجة حرارة 23 س ؟

- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع  
(ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف  
(د) لمنع انفصال الشرش

33 - الهدف من تحضين اللبن المخيض على درجة حرارة 21 س او 22 س ؟

- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع  
(ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف  
(د) لمنع انفصال الشرش

34 - الهدف من عدم بسترة اللبن المخيض على درجات حرارة عالية ؟

- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع  
(ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف  
(د) لمنع انفصال الشرش

35 - الهدف من تجنب دخول الهواء اثناء التقليب اثناء تصنيع اللبن المخيض ؟

- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع  
(ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف  
(د) لمنع انفصال الشرش

36 - الهدف من تعبئة العبوات للنهاية اثناء تصنيع اللبن المخيض ؟



- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

37 - الهدف من بسترة الحليب على درجة حرارة 55-88 س ؟

- (أ) لمنع زيادة الحموضة والطعم الالذع (ب) لمنع الطعم الباهت ( الخفيف )  
(ج) لمنع القوام الخفيف (د) لمنع انفصال الشرش

38 - تتراوح نسبة بكتيريا حمض الالكتيك المضافة النتاج الحموضة المناسبة للشنيينة من وزن الحليب بين

- (أ) 1 - 0.5 % (ب) 1 - 1.5 % (ج) 5.5 - 7 (د)

39 - عدد خطوات صناعة اللبن المخيض ؟

- (أ) 4 (ب) 6 (ج) 6 (د) 8

40 - خطوات صناعة اللبن المخيض بالترتيب ؟

أ-تحضير الحليب ثم تبريد الحليب ثم اضافة البادئ ثم التحضين ثم تقليب الخثرة  
ثم حفظ المخيض ثم التعبئة والتخزين  
ب-غير ذلك

اللبن الجميد ( الأقط )

1 - المنتج اللبني المصنع من اللبن المتخمر بعد نزع معظم الدهن بالخض وفصل المتبقي بالطرق الطبيعية والمضاف اليه ملح الطعام ؟

(أ) اللبن الرائب (ب) اللبنة (ج) اللبن المخيض (د) اللبن الجميد (الأقط)

2 - اللبن الجميد مصنع من اللبن المتخمر بعد نزع معظم الدهن بالخض وفصل المتبقي بالطرق الطبيعية والمضاف اليه ؟

(أ) الماء (ب) النشا (ج) الماء والنشا (د) ملح الطعام

3 - من مميزات الجميد ؟

(أ) منتج يسهل نقله وحفظه (ب) تميز طعمه (ج) سرعة تحضيره (د) جميع ما ذكر

4 - من الشروط القياسية النتاج الجميد البلدي ؟

(أ) خلوه من الشوائب كالشعر والزجاج وبقايا الحشرات  
(ب) خلوه من المواد المضافة مثل النشا والدقيق  
(ج) ان ال تزيد نسبة الرطوبة فيه عن 20 % من وزن الجميد الجاف  
(د) ان ال تزيد نسبة ملح الطعام عن 12 % من وزن الجميد  
(هـ) ان تكون نسبة الدهن منخفضة لتقلل حدوث التزنخ في الجميد و) يجوز اضافة بعض محسنات اللون والنكهة مثل الكركم

(ي) جميع ما ذكر

5 - نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للبن الجميد لا تزيد عن ؟

- 6 - نسبة ملح الطعام في المنتج النهائي للبن الجميد لا تزيد عن ؟  
 (أ) 10% (ب) 15% (ج) 20% (د) 25%
- 7 - يجب ان تكون نسبة الدهن في اللبن الجميد منخفضة ل ؟  
 (أ) 10% (ب) 12% (ج) 20% (د) 25%
- 8 - من الأمثلة على محسنات اللون والنكهة التي تضاف الى اللبن الجميد ؟  
 (أ) تقلل حدوث التزنخ (ب) تصلب الكازيين (ج) احداث تخمرات مرغوبة
- 9 - اذا كانت حموضة اللبن الرائب المستخدم في تصنيع الجميد اعلى من 0,8 % ينتج ؟  
 (أ) جميد سائل (ب) جميد صلب (ج) جميد قليل الحموضة (د) غير ذلك
- 10 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب زيادة الدهن عند انتاج الجميد ؟  
 (أ) حدوث التزنخ (ب) انفصال الشرش (ج) القوام الخفيف (د) القوام الثقيل
- 11 - الهدف من تجفيف الأقراص طبيعيا والمشكلة من اللبنة عند تصنيع الجميد البلدي ؟  
 (أ) تصلب الكازين (ب) احداث تخمرات مرغوبة في الجميد (ج) يعطي الطعم المميز (د) يساعد على اطالة مدة تخزينه
- 12 - يسهل المخيض على نار هادئة الى حرارة 55-60 س مع التحريك المستمر ل ؟  
 (هـ) خفض نسبة الرطوبة فيها بحيث ال تزيد عن 20% (و) جميع ما ذكر

(أ) تسهيل فصل الشرش (ب) تقليل حدوث التزنخ (ج) أ + ب (د) غير ذلك

13 - اثناء تصنيع الجميد يخمر الحليب الكتيكيا حتى تصل الحموضة الى ؟

(أ) 0.2 – 0.4 % (ب) 0.6 – 0.8 (ج) 0.8 – 0.10 (د) غير ذلك

14 - تشكل اللبنة الناتجة على هيئة اقراص بعد خلطها بملح الطعام النقي بنسبة ؟

(أ) 2 – 4 % (ب) 4 – 6 % (ج) 5 – 7 % (د) 8 – 10 %

15 - عينة جميد وزنها 100 غرام كم غرام يجب ان يكون وزن العينة بعد التجفيف ؟

(أ) 20 غرام (ب) 40 غرام (ج) 60 غرام (د) 80 غرام

16 - يجب ان ال يزيد وزن الملح في عينة جميد تزن 50 غرام عن ؟

(أ) 6 غرام (ب) 9 غرام (ج) 12 غرام (د) 15 غرام

17 - عدد خطوات صناعة اللبن الجميد ؟

(أ) 4 (ب) 6 (ج) 7 (د) 8

18 - خطوات صناعة اللبن الجميد بالترتيب ؟

أ- تخمير الحليب ثم خض اللبن الرائب ثم تسخين اللبن المخيض ثم تصفية اللبن  
المخيض ثم تشكيل الإقراص ثم تجفيف الإقراص طبيعياً ثم التعبئة والتخزين

ب- غير ذلك

### القشدة

1 - احدى منتجات الحليب التي ترتفع فيها نسبة الدهن وتنفصل بطريقة الفرز ويمكن تعديل تركيبها النهائي باضافة الحليب كامل الدسم او حليب الفرز ؟

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

2 - لدهن الحليب اهمية من الناحية التغذوية بسبب ؟

(أ) مصدر غني بالطاقة

(ب) يحتوي على الفيتامينات القابلة للذوبان في الدهن وهي ( أ , د , هـ , ك )

(ج) له دور رئيسي في اعطاء الحليب ومشتقاته النكهة والطعم والقوام المميز لها

(د) تصنيع الكثير من مشتقات الحليب التي تعتمد على دهن الحليب

(هـ) جميع ما ذكر

3 - القشدة الخفيفة هي احد انواع القشدة التي تحتوي على نسبة دهن ؟

(أ) أقل من 25 % (ب) من 25-35 % (ج) أعلى من

36 % (د) غير ذلك

4 - القشدة المتوسطة هي احد انواع القشدة التي تحتوي على نسبة دهن ؟

(أ) أقل من 25 % (ب) من 25 - 35 % (ج) أعلى 36 %

(د) غير ذلك



5 - القشدة السميكة هي احد انواع القشدة التي تحتوي على نسبة دهن ؟

- (أ) أقل من 25 % (ب) من 25-35 % (ج) أعلى من 36 % (د) غير ذلك

6 - من الشروط القياسية النتاج القشدة ؟

- (أ) خلوها من أي لون او طعم او رائحة غير مرغوب فيها  
(ب) ال تزيد الحموضة عن 0,2 %  
(ج) تحتوي على نسبة دهن تالئم الغرض من استعمالها  
(د) خالية من طبقة انفصال الشرش بسبب خزنها على درجة حرارة مدة طويلة وارتفاع حموضتها  
(هـ) خالية من أي ترنخ تأكسدي  
(ك) محفوظة بعيدا عن المعادن مثل النحاس والحديد  
(و) خالية من التلوث البكتيري الذي يقلل من مدة حفظها

(ي) جميع ما ذكر

7 - يجب ان ال تزيد حموضة القشدة في المنتج النهائي عن ؟

- (أ) 0.1 % (ب) 0.2 % (ج) 0.3 % (د) 0.4 %

8 - يحدث الترنخ الانزيمي في القشدة بسبب نشاط انزيم ؟

- (أ) الالكتيز (ب) الفوسفاتيز (ج) الميليز (د) الليباز

9 - يحدث الترنخ التأكسدي في القشدة بسبب ؟

- (أ) خزنها على درجة حرارة مدة طويلة (ب) ارتفاع حموضتها  
(ج) تعرضها فترة طويلة للهواء (د) أ + ب

10 - يحدث انفصال الشرش في القشدة بسبب ؟

- أ) خزنها على درجة حرارة مدة طويلة  
ب) ارتفاع حموضتها  
ج) تعرضها فترة طويلة للهواء  
**(د) أ + ب**

11 - يحدث الطعم المعدني في القشدة بسبب ؟

- أ) خزنها على درجة حرارة مدة طويلة  
ب) ارتفاع حموضتها  
ج) **حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس**  
**(د) أ + ب**

12 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب نشاط انزيم الالبيز عند اعداد القشدة ؟

- أ) تزنج تأكسدي  
ب) **تزنج انزيمي**  
ج) انفصال الشرش  
د) الطعم المعدني

13 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب تعرض القشدة المعدة لاستهلاك للهواء فترة طويلة ؟

- أ) **تزنج تأكسدي**  
ب) تزنج انزيمي  
ج) انفصال الشرش  
د) الطعم المعدني

14 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب خزن القشدة على درجات حرارة مدة طويلة وارتفاع الحموضة

- أ) تزنج تأكسدي  
ب) تزنج انزيمي  
ج) **انفصال الشرش**  
د) الطعم المعدني

15 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس ؟ أ) تزنج تأكسدي ب) تزنج انزيمي ج) انفصال الشرش **د) الطعم المعدني**

16 - لمنع التزنج التأكسدي في القشدة يجب ؟

- أ) **عدم تعريض القشدة للهواء لفترة طويلة**

(ب) عدم نشاط انزيم الالبيز

(ج) عدم خزن القشدة على درجات حرارة لفترة طويلة وعدم ارتفاع الحموضة

(د) عدم حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس

17 - لمنع التزنخ الإنزيمي في القشدة يجب ؟

(أ) عدم تعريض القشدة للهواء لفترة طويلة

**(ب) عدم نشاط انزيم الالبيز**

(ج) عدم خزن القشدة على درجات حرارة لفترة طويلة وعدم ارتفاع الحموضة

(د) عدم حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس

18 - لمنع انفصال الشرش في القشدة يجب ؟

(أ) عدم تعريض القشدة للهواء لفترة طويلة

(ب) عدم نشاط انزيم الالبيز

**(ج) عدم خزن القشدة على درجات حرارة لفترة طويلة وعدم ارتفاع الحموضة**

(د) عدم حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس

19 - لمنع الطعم المعدني في القشدة يجب ؟

(أ) عدم تعريض القشدة للهواء لفترة طويلة

(ب) عدم نشاط انزيم الالبيز

(ج) عدم خزن القشدة على درجات حرارة لفترة طويلة وعدم ارتفاع الحموضة

**(د) عدم حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس**

20 - الهدف من عدم تعريض القشدة للهواء لفترة طويلة ؟

(أ) **لمنع التزنخ التأكسدي**

(ب) لمنع التزنخ الإنزيمي

(د) لمنع الطعم المعدني

(ج) لمنع انفصال الشرش

21 - الهدف من إيقاف نشاط انزيم الالبيز ؟

(ب) لمنع التزنخ الإنزيمي

(أ) لمنع التزنخ التأكسدي

(د) لمنع الطعم المعدني

(ج) لمنع انفصال الشرش

22 - الهدف من عدم تخزين القشدة على درجات حرارة عالية فترة طويلة ؟

(ب) لمنع التزنخ الإنزيمي

(أ) لمنع التزنخ التأكسدي

(د) لمنع الطعم المعدني

(ج) لمنع انفصال الشرش

23 - الهدف من عدم حفظ القشدة بالقرب من المعادن مثل الحديد والنحاس ؟

(ب) لمنع التزنخ الإنزيمي

(أ) لمنع التزنخ التأكسدي

(د) لمنع الطعم المعدني

(ج) لمنع انفصال الشرش

24 - من طرق تصنيع القشدة ؟

(ج) أ +

(ب) الفرازات الميكانيكية

(أ) الجاذبية الرضوية ( الترقيد )

(ب) (د) غير ذلك

25 - الفرازات الميكانيكية من أكثر الطرق شيوعا في انتاج ؟

(د) الزبدة

(ب) القشدة

(أ) اللبن الرائب

26 - الجاذبية الرضوية ( الترقيد ) هي احدى الطرق المستخدمة في تصنيع ؟

(د) الزبدة

(ب) القشدة

(أ) اللبن الرائب

27 - من عيوب طريقة الجاذبية الرضوية ( الترقيد ) عند تصنيع القشدة ؟

(أ) ارتفاع حموضة القشدة الناتجة  
الدهن فيها (ب) عدم القدرة على ضبط نسبة

(ج) ارتفاع نسبة الدهن في حليب الفرز  
(د) جميع ما ذكر

28 - أثقل مكونات الحليب وهي الشوائب والمجاميع البكتيرية التي تترسب على  
السطح الداخلي للغطاء الخارجي للفراغات الميكانيكية تسمى ؟

(أ) نفايات الفرز (ب) غير ذلك

29 - اخف المكونات التي تندفع نحو المركز وتتجمع اسفل الغطاء الداخلي لتخرج  
بعدها من الفتحة الخاصة للفراغات الميكانيكية ؟

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

30-يفصل الدهن والحصول على القشدة بطريقة الجاذبية الأرضية ( الترقيد ) بوضع  
الحليب مباشرة في اوعية عميقة 50 سم مزودة بفتحة تصريف في اسفلها حيث تغمر  
في ماء بارد درجة حرارته ؟

(أ) 2-3 س لمدة 24 ساعة (ب) 4-5 س لمدة 24 ساعة

(ج) 7-10 س لمدة 24 ساعة (د) 12-14 س لمدة 24 ساعة

31 - من مميزات الحصول على القشدة باستخدام الفراغات الميكانيكية ؟

(أ) نظافة القشدة وحليب الفرز ونقاوتهما الميكروبية

(ب) التحكم في نسبة الدهن في القشدة الناتجة

(ج) امكانية الإستعمال الصناعي للقشدة الناتجة انخفاض حموضتها

(د) قلة فقد الدهن مع حليب الفرز

(هـ) فرز كميات كبيرة باقل ما يمكن من الأدوات والوقت

(و) جميع ما ذكر



32 - نوع مشتقات الألبان الناتجة عند استخدام طريقة الفرازات الميكانيكية في معامل الألبان ؟

- (أ) تصنيع القشدة (ب) فرز الحليب الى قشدة وحليب فرز  
(ج) تصنيع الزبدة (د) أ + ب

33 - الطريقة الأكثر شيوعا في دول العالم للحصول على القشدة ؟

- (أ) الفرازات الميكانيكية (ب) الجاذبية الأرضية ( الترقيد ) (ج) السعن (د) غير ذلك

34 - الهدف او الغرض من تجنيس القشدة ؟

- (أ) توزيع حبيبات الدهن (ب) تحسين نكهتها ومظهرها (ج) أ + ب (د) غير ذلك

35 - عدد خطوات صناعة القشدة ؟

- (أ) 4 (ب) 6 (ج) 7 (د) 8

36 - خطوات صناعة القشدة ؟

- أ-استلام الحليب ثم فرز الحليب ثم تعديل نسبة الدهن ثم تجنيس القشدة ثم البسترة  
ثم التعبئة ثم التبريد والحفظ  
ب- غير ذلك

37 - القشدة الخفيفة هي التي تحتوي نسبة دهن اقل من ؟

(أ) 25% (ب) 30% (ج) 36% (د) 40%

38 - من الشروط القياسية لإنتاج القشدة خلوها من أي تزنج إنزيمي بسبب نشاط إنزيم ؟

(أ) الرنين (ب) اللايبيز (ج) الفوسفاتيز (د)

### صناعة الزبدة

1 - منتج لبني يصنع من الحليب أو القشدة أو الإثتين معا بحيث تحتوي على نسبة دهن لا تقل عن 80 % وقد تستعمل المواد الملونة والبادئ والملح في تصنيعه ؟

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

2 - من الشروط القياسية لإنتاج الزبدة ؟

(أ) القوام الصلب المتماسك والتركيب المتجانس

(ب) المظهر الشمعي والرطوبة الموزعة فيها بانتظام

(ج) الذوبان الجيد لمخ الطعم مع عدم بقاء بلورات غير ذائبة

(د) الخلو من التزنج والطعم غير المرغوب فيه

(هـ) جميع ما ذكر

3 - من خطوات تصنيع الزبدة تحضير القشدة بنسبة دهن ؟

(أ) 30% (ب) 35% (ج) 40% (د) 41%

4 - من خطوات تصنيع الزبدة تبريد القشدة على درجة حرارة ؟

- (أ) 1 - 2°س  
10 - 11°س  
(ب) 3-7°س  
(ج) 8 - 9°س  
(د)

5 - من خطوات تصنيع الزبدة انضاج القشدة حيث تتم هذه العملية على درجة حرارة ؟

- (أ) 10°س  
(ب) 15°س  
(ج) 20°س  
(د) 25°س

6 - بعد تعبئة وتغليف الزبدة يتم حفظ الزبدة لفترات طويلة على درجة حرارة ؟

- (أ) -5°س  
(ب) -10°س  
(ج) -15°س  
(د) -18°س

7 - تحتوي الزبدة على نسبة دهن لا تقل عن ؟

- (أ) 50%  
(ب) 60%  
(ج) 70%  
(د) 80%

8 - درجة الحرارة والوقت المناسب لبسترة القشدة الناتج الزبدة ؟

- (أ) 74 س لمدة 30 دقيقة  
(ب) 90 س لمدة 15 ثانية  
(ج) 100 س لمدة 10 ثواني  
(د) أ+ب

9 - مدة حفظ الزبدة بالتبريد ؟

- (أ) لساعات  
لسنوات  
(ب) لأيام واسابيع عدة  
(ج) لعدة شهور  
(د)

10 - مدة حفظ الزبدة بالتجميد ؟

- (أ) لساعات  
غير ذلك  
(ب) لأيام واسابيع عدة  
(ج) لعدة شهور وسنوات  
(د)

11 - من طرق خض القشدة للحصول على الزبدة ؟

- (أ) طريقة الخضاض  
(ب) الطريقة المستمرة

(د) جميع ما ذكر

(ج) الطريقة البلدية ( السعن )

12 - يتم تبريد القشدة وتبريدها وخضها لصناعة الزبدة باستعمال خضاضات سريعة في مدة ال تتجاوز ؟

(د) 7

(ج) 5 دقائق

(ب) 3 دقائق

(أ) دقيقتين

دقائق

13 - يسمى الوعاء المصنوع من جلد الماعز في خض القشدة للحصول على الزبدة ؟

(د) جميع

(ج) الشراع

(ب) الشكوة

(أ) السعن

ما ذكر

14 - يتم اضافة الماء البارد او المحلول الملحي اثناء عملية خض القشدة للحصول على الزبدة ل ؟

(ب) لوقف نشاط الأحياء المجهرية

(أ) المساعدة على فصل الزبدة

(ج) غير ذلك

15 - يتم تبريد القشدة الى درجة حرارة 3-7 س عند تنفيذ خطوات تصنيع الزبدة من القشدة ل ؟

(ب) لوقف نشاط الأحياء المجهرية

(أ) المساعدة على فصل الزبدة

(ج) غير ذلك

16 - من عيوب الطريقة البلدية ( السعن ) المستخدمة النتاج الزبدة ؟

(ب) قلة الكميات الناتجة

(أ) تدني جودة الزبدة الناتجة

(ج) أ + ب

17 - نوع مشتقات الألبان الناتجة عند استخدام الخضاضات الميكانيكية في مصانع الألبان ؟

(ب) خض اللبن الرائب الى زبدة وشنيينة

(أ) تصنيع الزبدة

(د) جميع ما ذكر

(ج) خض القشدة الى زبدة

18 - درجة الحموضة في الزبدة الصلبة ؟

- (أ) 4.9      (ب) 5.2      (ج) 5.5      (د) 5.8

19 - درجة الحموضة في الزبدة الطرية ؟

- (أ) 4.9      (ب) 5.2      (ج) 5.5      (د) 5.8

20 - من العيوب الشائعة في الزبدة ؟

- (أ) التفتت والقوام الرملي      (ب) الطعم المر      (ج) ضعف الطعم او انعدامه  
(ب) الطعم الشحمي      (د) الطعم المطبوخ  
(هـ) جميع ما ذكر

21 - يظهر التفتت والقوام الرملي في الزبدة بسبب ؟

- (أ) ارتفاع درجة حرارة الخض      (ب) زيادة العجن والعصر  
(أ + ب)      (ج)

22 - يظهر الطعم المر في الزبدة بسبب ؟

- (أ) تحلل الدهون بفعل انزيم الاليبيز  
(ب) نشاط بعض لأحياء المجهرية بسبب عدم كفاية البسترة  
(ج) أ + ب      ب

23 - يظهر ضعف الطعم او انعدامه في الزبدة بسبب ؟

- (أ) استخدام قشدة حلوة      (ب) المبالغة في غسيل الزبدة  
(د) غير ذلك      (ج) أ + ب

24 - يظهر الطعم الشحمي في الزبدة بسبب ؟



**أ) اكسدة الدهن بسبب التعرض للهواء والضوء**

(ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة (ج) استخدام قشدة حلوة

25 - يظهر الطعم المطبوخ في الزبدة بسبب ؟

أ) اكسدة الدهن بسبب التعرض للهواء والضوء

**ب) ارتفاع درجة حرارة البسترة** (ج) استخدام قشدة حلوة

26 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب ارتفاع درجة حرارة الخض عند تصنيع الزبدة ؟

**أ) التفتت والقوام الرملي** (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

27 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب زيادة عجن وعصر الزبدة ؟

**أ) التفتت والقوام الرملي** (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

28 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب تحلل الدهون بفعل انزيم الاليبز عند تصنيع الزبدة ؟

**ب) الطعم المر** (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) التفتت والقوام الرملي الطعم الشحمي

29 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب نشاط بعض الحياء المجهرية بسبب عدم كفاية البسترة عند تصنيع الزبدة ؟

**ب) الطعم المر** (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) التفتت والقوام الرملي الطعم الشحمي

30 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب استخدام قشدة حلوة عند تصنيع الزبدة ؟

(أ) التفتت والقوام الرملي (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

31 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب المبالغة في غسيل الزبدة عند تصنيع الزبدة ؟

(أ) التفتت والقوام الرملي (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

32 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب اكسدة الدهن بسبب التعرض للهواء والضوء عند تصنيع الزبدة ؟

(أ) التفتت والقوام الرملي (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

33 - أي من العيوب التالية يحدث بسبب عدم ارتفاع درجة حرارة البسترة عند تصنيع الزبدة ؟

(أ) الطعم المطبوخ (ب) الطعم المر (ج) ضعف الطعم وانعدامه (د) الطعم الشحمي

34 - لمنع التفتت والقوام الرملي في الزبدة يجب ؟

(أ) عدم رفع درجة حرارة الخض (ب) عدم زيادة العجن والعصر (ج) أ + ب (د) غير ذلك

35 - لمنع الطعم المر في الزبدة يجب ؟

(أ) عدم تحلل الدهون بفعل انزيم الالبيز (ب) كفاية عملية البسترة (ج) أ + ب (د) غير ذلك

36 - لمنع ضعف الطعم او انعدامه في الزبدة يجب ؟

(أ) عدم استعمال قشدة حلوة (ب) عدم المبالغة في غسيل الزبدة (ج) أ + ب (د) غير ذلك

37 - لمنع الطعم الشحمي في الزبدة يجب ؟

(أ) عدم تعريضها للهواء والضوء  
البسترة (ج) غير ذلك (ب) عدم ارتفاع درجة حرارة

38 - لمنع الطعم المطبوخ في الزبدة يجب ؟

(أ) عدم تعريضها للهواء والضوء  
(ج) غير ذلك (ب) عدم ارتفاع درجة حرارة البسترة

39 - الهدف من عدم رفع درجة حرارة خض القشدة للحصول على الزبدة ؟

(أ) لمنع التفتت والقوام الرملي (ب) لمنع الطعم المر (ج) لمنع ضعف الطعم  
او انعدامه

40 - الهدف من عدم زيادة عجن وعصر الزبدة الناتجة ؟

(أ) لمنع التفتت والقوام الرملي (ب) لمنع الطعم المر (ج) لمنع ضعف الطعم  
او انعدامه

41 - الهدف من عدم تحلل الدهون وكفاية عملية البسترة ؟

(أ) لمنع التفتت والقوام الرملي (ب) لمنع الطعم المر (ج) لمنع ضعف الطعم  
او انعدامه

42 - الهدف من عدم استعمال قشدة حلوة وعدم المبالغة في غسيل الزبدة ؟

(أ) لمنع التفتت والقوام الرملي (ب) لمنع الطعم المر (ج) لمنع ضعف الطعم  
او انعدامه

43 - الهدف من عدم تعريض الزبدة للهواء والضوء ؟

(أ) لمنع الطعم الفحمي (ب) لمنع الطعم المر (ج) لمنع ضعف الطعم  
انعدامه

44 - الهدف من عدم ارتفاع درجة حرارة البسترة عند تصنيع الزبدة ؟

أ) لمنع التفتت والقوام الرملي **ب) لمنع الطعم المطبوخ** ج) لمنع ضعف الطعم او انعدامه

45 - من المواد التي تستعمل في تصنيع الزبدة ؟

أ) المواد الملونة ب) البادئ ج) الملح **د) جميع ما ذكر**

46 - عدد خطوات صناعة الزبدة ؟

أ) 4 ب) 6 **ج) 7** د) 8

47 - خطوات صناعة الزبدة بالترتيب ؟

**أ-تحضير القشدة ثم البسترة ثم التبريد ثم انضاج القشدة ثم خض القشدة ثم التعبئة والتغليف ثم الحفظ والتخزين**

ب-غير ذلك

48 - تحفظ الزبدة بالتبريد على درجة حرارة ؟

**أ) 0 - 7 °س** ب) 10 °س ج) 12 °س د) 14 °س

49 - تتكون الخضاضات السريعة من ؟

أ-اسطوانة الخض ب-قسم الفصل ج-قسم العصر والتجفيف

د-قسم العصر النهائي **ه-جميع ما ذكر**

50 - من خطوات تصنيع الزبدة والتي تتم في خزانات من المعدن غير القابل للصدأ وعلى درجة حرارة (20 °س) وذلك بإضافة بادئ بكتيريا حمض اللاكتيك لرفع درجة حموضتها ؟

أ) البسترة ب) تحضير القشدة **ج) انضاج القشدة** د) خض القشدة

51) من العيوب الشائعة في تصنيع الزبدة التي تحد بسبب ارتفاع درجة حرارة الخض وزيادة العجن والعصر :

- (أ) التفتت والقوام الرملي (ب) الطعم المر (ج) الطعم الشحمي (د) الطعم المطبوخ

### السمن

1 - المنتج الذي نحصل عليه من الزبدة او القشدة بعد التخلص من اكبر كمية من الرطوبة والمواد الصلبة الالدهنية بعملية التسخين والمضاف اليه المواد الملونة او العشاب المنكهة وبعض المواد المانعة لالكسدة ؟

- (أ) السمن (ب) الشنينة (ج) اللبن الرائب (د) اللبنة

2 - نسبة الدهن في السمن البلدي ؟

- (أ) 99.1 (ب) 99.3 (ج) 99.6 (د) 99.8

3 - من المواد التي تضاف الى صناعة السمن ؟

- (أ) المواد الملونة (ب) المواد المانعة لالكسدة (ج) العشاب المنكهة (د) جميع ما ذكر

4 - من الشروط القياسية النتاج السمن ؟

(أ) خلوه من أي دهون او زيوت نباتية او شحوم حيوانية باستثناء دهن الزبدة او القشدة للحيوانات اللبونة

(ب) ان يكون طبيعي في خصائصه الحسية بحيث يخلو من التزنخ والملوثات والنكهات الغريبة



- (ج) يسمح باضافة بعض المواد المانعة لالكسدة مثل فيتامين ه وبعض اللوان الصناعية المسموح بها مثل صبغة الناتو والبيتاكاروتين
- (د) ان ال تقل نسبة الدهن عن 99,6 % والحموضة الكلية عن 0,4 % كحمض اولييك
- (ه) يعبأ في عبوات مناسبة غير نفاذة للضوء والكسجين ومحكمة القفل

**(و) جميع ما ذكر**

- 5 - من الأمثلة على المواد المانعة لالكسدة تضاف الى السمن ؟  
(أ) فيتامين ه (ب) بايروجالول (ج) فيتامين ك **(د) أ + ب**
- 6 - من الأمثلة على الوان صناعية تضاف الى السمن ؟  
(أ) صبغة الناتو (ب) البيتاكاروتين **(ج) أ + ب** (د) غير ذلك
- 7 - من الأمثلة على حمض عضوي يضاف الى السمن ؟  
(أ) حمض الستريك (ب) حمض الترتاريك (ج) حمض الالكتيك **(د) حمض اولييك**
- 8 - نسبة الحموضة الكلية في السمن ؟  
(أ) 0.2 % (ب) 0.3 % **(ج) 0.4 %** (د) 0.5 %
- 9 - يتم تصفية السمن على درجة حرارة ؟  
(أ) 40 °س (ب) 50 °س **(ج) 60 °س** (د) 70 °س
- 10 - يتم تعبئة السمن وتخزينه على درجة حرارة ؟  
(أ) 40 °س **(ب) 50 °س** (ج) 60 °س (د) 70 °س
- 11 - ضرورة وصول درجة حرارة السمن عند نهاية الغلي اثناء تصنيع السمن الى ؟

(أ) 100 - 105 °س (ب) 106 - 109 °س (ج) 110 - 112 °س (د) **115 °س**

12 - يتم تصفية الزبدة أثناء صناعة السمن ل ؟

(أ) **للتخلص من الشوائب** (ب) لأنه يؤدي الى احتراق السمن (ج) لطرده الرطوبة بالتبخير

13 - يحذر من زيادة التسخين عند غلي الزبدة لأنه ؟

(أ) للتخلص من الشوائب (ب) **لأنه يؤدي الى احتراق السمن** (ج) لطرده الرطوبة بالتبخير

14 - يتم تسخين الزبدة مع التقليب الجيد عند تنفيذ خطوات تصنيع السمن ل ؟

(أ) للتخلص من الشوائب (ب) لأنه يؤدي الى احتراق السمن (ج) **لطرده الرطوبة بالتبخير**

15 - سبب تلف السمن ؟

(أ) **حفظ السمن على درجة حرارة اعلى من 15 °س**

(ب) حفظ السمن على درجة حرارة اقل من 15 °س

16 - يتم فحص الزبدة قبل تحويلها الى سمن ؟

(أ) **للتأكد من صالحيتها للتصنيع** (ب) لتسهيل تبخر الماء

(ج) لطرده الرطوبة بالتبخير (د) غير ذلك

17 - تتم اذابة الزبدة في اوعية نظيفة وجافة ذات اسطح ملساء قليلة العمق ل ؟

(أ) للتأكد من صالحيتها للتصنيع (ب) **لتسهيل تبخر الماء**

(ج) لطرده الرطوبة بالتبخير (د) غير ذلك

18 - نسبة اضافة الملح من وزن الزبدة عند تصنيع السمن من الزبدة ؟

(4) 4%

(ج) 3%

(ب) 2%

(أ) 1%

19 - الهدف او الغرض من اضافة الملح بنسبة 3 % من وزن الزبدة عند تصنيع السمن من الزبدة ؟

(أ) اطالة مدة حفظ السمن الدهنية

(ب) تسهيل فصل الدهن عن المواد غير

(ج) المساعدة على ترسيب البروتينات وزيادة كمية المورثة الناتجة

(د) جميع ما ذكر

20 - من العلامات الدالة على نضج السمن وانتهاء عملية الطبخ ؟

(أ) ظهور رائحة السمن الناضج على السطح

(ب) تكون رغوة خفيفة تظهر فجأة

(ج) رسوب المواد الصلبة غير الدهنية مع اكتسابها اللون البني

(د) جميع ما ذكر

21 - من الأسباب التي تؤدي الى تزنج السمن الذي تم حفظه وخرنه ؟

(أ) وضع سمن حديث فوق سمن قديم

(ب) ترك فراغات في عبوات السمن مملوء بالهواء

(ج) وضع سمن في عبوات زجاجية شفافة تعرض السمن للضوء

(د) حفظ السمن على درجات حرارة اعلى من 15 س

(ه) جميع ما ذكر

22 - الأمور الواجب اخذها بعين الاعتبار عند حفظ السمن وتخزينه ؟

(أ) عدم وضع سمن حديث فوق سمن قديم

(ب) عدم ترك فراغات في عبوات السمن

(ج) عدم وضع السمن في عبوات زجاجية شفافة

(د) يحفظ على درجة حرارة 10-15 س

(هـ) جميع ما ذكر

23 - العيب المتوقع عند وضع السمن في عبوات زجاجية شفافة ؟

(أ) تعرض السمن للهواء (ب) تعرض السمن للضوء (ج) أ + ب (د) غير ذلك

24 - عدم ترك فراغات في عبوات السمن ؟

(أ) تجنبنا الثر الهواء في احداث التزنخ (ب) تجنبنا الثر الضوء في احداث التزنخ (ج) غير ذلك

25 - عدم وضع السمن في عبوات زجاجية شفافة ؟

(أ) تجنبنا الثر الهواء في احداث التزنخ (ب) تجنبنا لأثر الضوء في احداث التزنخ (ج) غير ذلك

26 - حفظ السمن على درجة حرارة من 10-15 س ؟

(أ) لأن الزيادة في درجة الحرارة تعمل على التسريع من تلف السمن

27 - عدم وضع سمن حديث فوق سمن قديم ؟

(أ) حتى لا تقل جودته عن طريق التزنخ

(ب) حتى لا يكتسب الطعم القديم غير المرغوب فيه (ج) أ + ب

28 - درجة الحرارة التي تعطي سمن غير ناضج عند نهاية الغلي ؟

(أ) 100 س (ب) 115 س (ج) 125 س (د) أعلى من 125 س

29 - عدد خطوات صناعة السمن ؟

(د) 8

(ج) 7

(ب) 6

(أ) 4

30 - خطوات صناعة السمن بالترتيب ؟

أ-فحص الزبدة ثم اذابة الزبدة ثم تصفية الزبدة ثم غلي الزبدة وترسيب البروتينات ثم تصفية السمن ثم تعبئة السمن

31 - الطريقة الأكثر شيوعا لإنتاج السمن ؟

أ-تصنيع السمن من الزبدة

ب-تصنيع السمن من القشدة

32 - كل مما يأتي من الأغراض التي تحققها إضافة ملح الطعام بنسبة ( 3 % ) من وزن الزبدة عند تصنيع السمن من الزبدة ما عدا ؟

(ب) تقليل كمية المورثة الناتجة

(أ) إطالة مدة حفظ السمن

(ج) تسهيل فصل الدهن عن المواد

(ج) المساعدة على ترسيب البروتينات  
غير الدهنية

## الأجبان

1 - الخثرة المتكونة من الحليب بإضافة المنفحة ( **انزيم الرنين** ) او بوجود انزيمات اخرى بوجود حمض الالكتيك او غيابه والناتج من اضافة بكتيريا البادئات التي تزال منها الرطوبة بواسطة التقطيع والكبس والتشكيل في قوالب لتعطيتها أشكال معينة ؟

(أ) الأجبان (ب) الأيس كريم (ج) السمن (د) الزبدة

2 - مستخلص المعدة الرابع للعجول الرضيعة وتتكون من نسبة عالية من انزيم الرنين مع نسبة قليلة من انزيم الببسين ؟



(أ) **المنفعة** (ب) البادئ (ج) أ + ب (د) غير ذلك

3 - من الأمثلة على الإنزيمات التي تستخدم في إنتاج الجبن ؟

(أ) الرنين (ب) الببسين (ج) التربسين (د) **جميع ما ذكر**

4 - الأنزيم الأكثر استخدام على الصعيد التجاري في إنتاج الجبن هو ؟

(أ) **الرنين** (ب) الببسين (ج) الميلييز (د) الالبييز

5 - من الأمثلة على الحموض التي تضاف الى الأجبان ؟

(أ) حمض الالكتيك (ب) حمض الخليك (ج) **أ + ب**

6 - اسباب القيمة الغذائية المرتفعة للجبن ؟

(أ) غني بالبروتين والدهن والمالح المعدنية مثل الكالسيوم والفوسفات ويحتوي على فيتامينات ب1 , ب12 , فيتامين أ

(ب) يعد بروتين الجبن من النوع سهل الهضم والاستفادة منه عالية

(ج) يعطي طاقة حرارية عالية

(د) **جميع ما ذكر**

7 - من انواع التجبن ( يمكن الحصول على الخثرة من الحليب عن طريق ) ؟

(أ) التجبن النزيمي (ب) التجبن الحمضي (ج) **أ + ب** (د) غير ذلك

8 - درجة الرطوبة في التجبن الأنزيمي ؟

(أ) 4.6 (ب) 4.8 (ج) 5.6

(د) **6.5**

9 - درجة الرطوبة في التجبن الحمضي ؟

- (أ) 4.6 (ب) 4.8 (ج) 5.6 (د) 6.5

10 - المنتج النهائي لعملية التجبن الإنزيمي في اثناء تصنيع الجبن ؟

- (أ) الكتات الكالسيوم  
(ب) الكتات الكالسيوم + كازين  
(ج) باراكازينات الكالسيوم  
(د) باراكازينات الكالسيوم + حمض الالكتيك

11 - المنتج النهائي لعملية التجبن الحمضي اثناء تصنيع الجبن ؟

- (أ) الكتات الكالسيوم  
(ب) الكتات الكالسيوم + كازين  
(ج) باراكازينات الكالسيوم  
(د) باراكازينات الكالسيوم + حمض الالكتيك

12 - تحتاج عملية التجبن الإنزيمي التمامها الى درجة حرارة ؟

- (أ) 15 – 19°س (ب) 20 - 25°س (ج) 26 – 30°س (د) 22 – 38°س

13 - يؤدي ارتفاع حموضة الحليب عند عملية التجبن الى ؟

- (أ) تحسين عملية تكون الخثرة (ب) اعطاء الجبن طعم ونكهة مرغوبة لدى المستهلك  
(ج) أ + ب

14 - من اصناف الأجبان حسب القوام ؟

- (أ) جبن طري (ب) جبن شبه جاف (ج) جبن جاف (د) جبن جاف جدا  
(ج) جميع ما ذكر

15 - الجبن الذي يصنف حسب القوام بانه من الأجبان الطرية ؟

(أ) الدمياطي (ب) البلدي (ج) كامبرج

(د) جميع ما ذكر

16 - الجبن الذي يصنف حسب القوام بانه من الأجبان شبه الجافة ؟

(أ) البرك (ب) الروكفورت (ج) أ + ب (د) غير ذلك

17 - الجبن الذي يصنف حسب القوام بانه من الأجبان الجافة ؟

(أ) التشدر (ب) الدربي (ج) أ + ب (د) غير ذلك

18 - الجبن الذي يصنف حسب القوام بانه من الأجبان الجافة جدا ؟

(أ) البارميزان (ب) رومانو (ج) أ + ب (د) غير ذلك

19 - مدة حفظ الأجبان الطرية ؟

(أ) أيام الى اسابيع عدة (ب) أشهر عدة

(ج) سنة واحدة او أكثر (د) سنوات عدة

20 - مدة حفظ الأجبان شبه الجافة ؟

(أ) أيام الى اسابيع عدة (ب) أشهر عدة

(ج) سنة واحدة او أكثر (د) سنوات عدة

21 - مدة حفظ الأجبان الجافة ؟

(أ) أيام الى اسابيع عدة (ب) أشهر عدة

(ج) سنة واحدة او أكثر (د) سنوات عدة

22 - مدة حفظ الأجبان الجافة جدا ؟

- (أ) أيام الى اسابيع عدة  
(ب) أشهر عدة  
(ج) سنة واحدة او أكثر  
(د) سنوات عدة

23 - نسبة الرطوبة في الأجبان الطرية ؟

- (أ) أقل من 35 %  
(ب) 35-40 %  
(ج) 40-50 %  
(د) تزيد عن 50 %

24 - نسبة الرطوبة في الأجبان شبه الجافة ؟

- (أ) أقل من 35 %  
(ب) 35-40 %  
(ج) 40 - 50 %  
(د) تزيد عن 50 %

25 - نسبة الرطوبة في الأجبان الجافة ؟

- (أ) أقل من 35 %  
(ب) 35-40 %  
(ج) 40 - 50 %  
(د) تزيد عن 50 %

26 - نسبة الرطوبة في الأجبان الجافة جدا ؟

- (أ) أقل من 35 %  
(ب) 35-40 %  
(ج) 40 - 50 %  
(د) تزيد عن 50 %

27 - من اصناف الأجبان حسب طريقة انتاجها ؟

- (أ) لأجبان المتخمرة  
(ب) الأجبان غير المتخمرة  
(ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية  
(د) الأجبان المطبوخة  
(هـ) جميع ما ذكر

28 - الأجبان التي يضاف اثناء صناعتها بادئ يحتوي على بكتيريا حمض الالكتيك بالإضافة الى انزيم الرنين

**(أ) الأجبان المتخمرة**  
(ب) الأجبان غير المتخمرة  
(ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية  
29 - الأجبان التي تصنع بالتجبن الإنزيمي فقط دون الحاجة الى اضافة بادئات النتاج الحموضة ؟  
(د) الأجبان المطبوخة

**(أ) الأجبان المتخمرة**  
(ب) **الأجبان غير المتخمرة**  
(ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية  
30 - الأجبان التي تصنع بالتجبن الإنزيمي ويكون تركيز المحلول الملحي 12-16 % ؟  
(د) الأجبان المطبوخة

**(أ) الأجبان المتخمرة**  
(ب) الأجبان غير المتخمرة  
(ج) **الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية**  
31 - الأجبان التي تصنع بالطحن والخلط والإذابة لصنف او اكثر من اصناف الجبان الطبيعية بمساعدة الحرارة وبعض المواد المستحلبة ؟  
(د) الأجبان المطبوخة

**(أ) الأجبان المتخمرة**  
(ب) الأجبان غير المتخمرة  
(ج) الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية  
32 - من الأمثلة على الأجبان المتخمرة ؟  
(د) الأجبان المطبوخة

(أ) جبن التشدر (ب) اليمنتال (ج) **أ + ب** (د) غير ذلك

33 - من الأمثلة على الأجبان غير المتخمرة ؟  
(أ) الجبن الدمياطي (ب) الجبن البلدي (ج) **أ + ب** (د) غير ذلك

34 - من الأمثلة على الأجبان المحفوظة بالمحاليل الملحية ؟



أ) الجبن البيض البلدي (ب) جبن فيتا اليوناني (ج) أ + ب (د) غير ذلك

35 - من الأمثلة على الأجبان المطبوخة ؟

أ) جبنة المثلثات (ب) جبنة الكرافت (ج) أ + ب (د) غير ذلك

36 - الهدف او الغرض من اضافة البادئ وانزيم الرنين عند تصنيع الجبان ؟

أ) رفع الحموضة (ب) اعطاء الطعم المميز للجبن (ج) أ + ب (د) غير ذلك

37 - يضاف بنسبة ( 0,02-0,01 % ) من وزن الحليب للتغلب على ضعف الخثرة عند تصنيع الجبن

أ) صبغة النانو (ب) انزيم الرنين (ج) كلوريد الكالسيوم (د) ملح الطعام

38 - يضاف بنسبة 25 مل لكل لتر حليب عند تصنيع الجبن ؟

أ) صبغة النانو (ب) انزيم الرنين (ج) كلوريد الكالسيوم (د) ملح الطعام

39 - يضاف بنسبة 0,25-0,5 % عند تصنيع الجبن ؟

أ) صبغة النانو (ب) البادئ (ج) كلوريد الكالسيوم (د) ملح الطعام

40 - الهدف من تجنيس الحليب عند تصنيع الجبن ؟

أ) لتقليل اقطار الحبيبات الدهنية وتحسين توزيعها

(ب) للتغلب على ضعف الخثرة

(د) الكسابه التعريق باللون الزرق والطعم

(ج) بهدف تلوينها  
الفلفي الحاد

41 - الهدف من اضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة **0,01-0,02 %** عند تصنيع الجبن ؟

(أ) لتقليل اقطار الحبيبات الدهنية وتحسين توزيعها

**(ب) للتغلب على ضعف الخثرة**

(د) الكسابه التعريق باللون الزرق والطعم

(ج) بهدف تلوينها  
الفلفي الحاد

42 - الهدف من اضافة صبغة الناتو بنسبة 25 مل لكل 100 لتر حليب ؟

(أ) لتقليل اقطار الحبيبات الدهنية وتحسين توزيعها

(ب) للتغلب على ضعف الخثرة

(د) الكسابه التعريق باللون الأزرق والطعم الفلفي

**(ج) بهدف تلوينها**  
الحاد

43 - الهدف من اضافة بعض الحياء المجهرية لبعض الجبان مثل جبن الروكفورت ؟

(أ) لتقليل اقطار الحبيبات الدهنية وتحسين توزيعها

(ب) للتغلب على ضعف الخثرة

**(د) الكسابه التعريق باللون الأزرق والطعم**

(ج) بهدف تلوينها  
**الفلفي الحاد**

44 - الهدف من اضافة البادئ بنسبة 0,25-0,5 % ؟

(أ) تسهيل عملية التجبن

(ب) اكساب الجبن بعض الصفات المرغوب فيها كالحموضة والنكهة

- (ج) المساعدة على انكماش الخثرة وتقلصها وتسهيل عملية انفصال الشرش  
(د) ايجاد بيئة حمضية غير مالئمة لنمو الحياء المجهرية غير المرغوب فيها  
**(هـ) جميع ما ذكر**

45 - الهدف من اذابة المنفحة في محلول ملحي خفيف ؟

- (أ) لتنشيط الأنزيم**  
الشرش  
(ب) لزيادة المساحة السطحية التي تسهل خروج  
(ج) حتى لا تتكسر ويضعف قوامها (د) لمنع تشقق الجبن

46 - كلما كان تقطيع الخثرة الى مكعبات اصغر كان الجبن الناتج اكثر صالبة ؟

- (أ) لتنشيط الأنزيم**  
**(ب) لزيادة المساحة السطحية التي تسهل**  
**خروج الشرش**  
(ج) حتى ال تتكسر ويضعف قوامها (د) لمنع تشقق الجبن

47 - يجب ترك الخثرة بعد تقطيعها مدة 5-10 دقائق دون تحريك ؟  
(أ) لتنشيط الأنزيم

**(ج) حتى لا تتكسر ويضعف قوامها**

- (ب) لزيادة المساحة السطحية التي تسهل خروج الشرش  
(د) لمنع تشقق الجبن

48 - تتم تعبئة الخثرة في القالب الى حد مناسب وتكبس بمكابس عمودية او افقية ؟

- (أ) لتنشيط الأنزيم**  
(ب) لزيادة المساحة السطحية التي تسهل خروج  
الشرش

**(د) لمنع تشقق الجبن**  
(ج) حتى لا تتكسر ويضعف قوامها

49 - يجب ان يكون تقطيع الخثرة بشكل منتظم ؟

- (أ) لتقليل الفقد من الكازينات والدهن مع الشرش  
(ب) لن انتظام الشق يدل على انتهاء عملية التجبن  
(ج) **أ + ب**  
(د) غير ذلك

- 50 - تقطيع الخثرة باستخدام السكاكين الطولية والعرضية بعد اكتمال التجبن ؟  
(أ) للتخلص من كمية الشرش (ب) الحصول على القوام المطلوب (ج) **أ + ب**  
(د) غير ذلك

- 51 - تبطن قوالب الجبن بقطع من الشاش النظيف المعقم ؟  
(أ) لمنع تسرب قطع الخثرة الصغيرة للخارج (ب) السماح بتصريف الشرش المتبقي (ج) **أ + ب**

- 52 - عمل شق في الخثرة بواسطة سكين ؟  
(أ) لأن انتظام الشق وعدم خروج قطع متخثرة على السكين يدل على انتهاء عملية التجبن

- (ب) للحصول على القوام المطلوب  
(ج) **أ + ب**  
(د) غير ذلك

- 53 - من الطرق التي تدل على اكتمال عملية التجبن ؟  
(أ) الضغط على الخثرة عند جدار حوض التجبن فتتفصل الخثرة عن الجدار  
(ب) عمل شق في الخثرة بواسطة سكين  
(ج) بقاء نقطة الماء متماسكة عند اسقاطها على سطح الخثرة

**(د) جميع ما ذكر**

- 54 - من الخصائص التي تتحدد في الخثرة في عملية التصفية ؟  
(أ) وصول الخثرة الى نصف حجمها بعد التقطيع

(ب) وصول الخثرة الى درجة مقبولة من الصالبة والمطاطية

(ج) غير طرية من الداخل عند تكسرها

**(د) جميع ما ذكر**

55 - يتم التجبن باضافة المنفحة للحليب على درجة حرارة ؟

(أ) **35°س** (ب) 40°س (ج) 45°س (د) 55°س

56 - يتم التجبن بعد تحضين الحليب على درجة حرارة ؟

(أ) **35 س لمدة 40-60 دقيقة** (ب) 40 س لمدة 40-60 دقيقة

(ج) 45 س لمدة 40-60 دقيقة (د) 55 س لمدة 40-60 دقيقة

57 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة عالية من الماء ؟

**أ-الحليب** ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر

58 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة قليلة من الماء ؟

أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ **د- جبن جاف تشدر**

59 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة عالية من البروتين ؟

أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ **د- جبن جاف تشدر**

60 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة قليلة من البروتين ؟

**أ-الحليب** ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر

61 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة عالية من الدهن ؟

أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ **د- جبن جاف تشدر**

62 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة قليلة من الدهن ؟



- أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر
- 63 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة عالية من الأملاح المعدنية ؟
- أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر
- 64 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة قليلة من الأملاح المعدنية ؟
- أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر
- 65 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة عالية من الطاقة ؟
- أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر
- 66 - أي من المشتقات التالية تحتوي على نسبة قليلة من الطاقة ؟
- أ-الحليب ب- جبن طري ج- جبن مطبوخ د- جبن جاف تشدر
- 67 - عدد خطوات صناعة الأجبان ؟
- أ) 4 ب) 6 ج) 7 د) 8
- 68 - خطوات صناعة الأجبان بالترتيب ؟

أ- اعداد الحليب ثم اضافة البادئ ثم التجبن ثم تقطيع الخثرة ثم التصفية ثم التشكيل ثم المعاملات الخاصة ثم الحفظ والتعبئة والتخزين

ب- غير ذلك

- 69 - يحتل الجبن مركز مهم في صناعة الألبان على المستوى العالمي لانه ؟
- أ-سهولة حفظه ب-طول مدته ج-سهولة تسويقه د-قيمه الغذائية العالية هـ
- جميع ما ذكر
- 70 - تؤثر بعض الإنزيمات في بروتينات الحليب وتؤدي الى ترسيبها ومن أشهرها ؟
- أ-المنفحة ب-انزيم الرنين ج-الببسين د-التربسين

71 - دور الأنزيم المستخدم ( الرنين أو الببسين أو التربسين ) في عملية التجبن الإنزيمي ؟

أ-ترسيب حبيبات الكازين وتجميعها وتكوين الخثرة المسماة باراكازينات الكالسيوم

ب-غير ذلك

72 - من الأحماض التي تضاف الى عملية التجبن الحمضي ؟

أ-حمض الالكتيك    ب-حمض الخليك    ج-حمض الستريك    د-  
أ+ب

73 - المعاملة التي تهدف لتقليل أقطار الحبيبات الدهنية وتحسين توزيعها في خطوة إعداد الحليب لصناعة الجبنة هي :

ب) تجنيس الحليب

أ) بسترة الحليب

د) إضافة البادئ

ج) تعديل نسبة الدهن

منصة أساس التعليمية

