



زراعي

توجيهي

سؤال وجواب في الصناعات الزراعية



سؤال و جواب في الصناعات الزراعية
الفصل الأول – المستوى الثالث

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 للصناعات الغذائية

1- علم تطبيقي يستفيد من العلوم الأخرى في اعداد المواد الغذائية وتصنيعها وحفظها وتسويقها ؟

(أ) الصناعات الغذائية
الصناعات الكيميائية
(ب) الصناعات الزراعية
(ج)

2- اشباع الروابط الكيميائية في الحموض الدهنية غير المشبعة هي ؟

(أ) هدرجة الزيوت
الدهون
(ب) التكرمل
(ج) هدرجة

3- العلم الذي يهتم بدراسة مكونات الغذاء والمواد الكيميائية الحافظة والمعادن الملوثة للغذاء هو علم ؟

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

4- العلم الذي يهتم بدراسة الأحياء المجهرية مثل الأنواع المفيدة للتصنيع الغذائي هو علم ؟

(أ) الأحياء المجهرية
الزراعة
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء

5- العلم الذي يهتم بدراسة النواع المسببة للفساد والتسممات الغذائية ؟

(أ) الأحياء المجهرية
الزراعة
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء

6- العلم الذي يساعد في الختبارات والفحوصات الطبيعية للمواد الغذائية هو علم ؟

(أ) الأحياء المجهرية
الزراعة
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء

7- العلم الذي يهتم بدراسة الخصائص الطبيعية للغازات المستخدمة للتبريد والتجميد هو علم ؟

- (أ) الأحياء المجهرية
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

8- العلم الذي يهتم بتقدير نسبة المواد الصلبة الذائبة هو علم ؟

- (أ) الهندسة
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

9- العلم الذي يهتم بتوفير المواد الخام المستخدمة في التصنيع الغذائي النباتي والحيواني هو علم ؟

- (أ) الأحياء المجهرية
(ب) الفيزياء
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

10- العلم الذي يساعد على تصميم المباني الملائمة لنوع الصناعات الغذائية هو علم ؟

- (أ) الهندسة
(ب) الوراثة
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

11- العلم الذي يفيد في دراسة الجدوى الإقتصادية للصناعات الغذائية وكيفية حساب الإرباح والخسائر ؟

- (أ) الإقتصاد
(ب) الوراثة
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

12- العلم الذي يساعد على إنتاج أنواع معينة من المواد الولية تالئم المواد الغذائية ؟

- (أ) الإقتصاد
(ب) الوراثة
(ج) الكيمياء
(د) الزراعة

13- من اهداف تحليل الأغذية ؟

- (أ) معرفة نوع العناصر في تركيب الغذاء وكميتها
(ب) التأكد من تنفيذ التعليمات والقوانين الرسمية الخاصة بإنتاج الغذاء
(ج) الكشف عن مدى صلاحية الغذاء لالستهالك البشري
(د) تسهيل عمليات بيع الأغذية وشرائها
(هـ) معرفة مدى تحمل الغذاء للتخزين

(و) جميع ما ذكر

14- من المكونات الكبرى للأغذية؟

- (أ) الكربوهيدرات (ب) البروتينات (ج) الزيوت والدهون
(د) الماء (هـ) جميع ما ذكر

15- من المكونات الصغرى للأغذية ؟

- (أ) الفيتامينات (ب) الإملح المعدنية (ج) الكربوهيدرات
(د) أ + ب

16- المكون الغذائي الذي يستعمل للتخلية وفي صناعة الإلبان والإستفاد من ظاهرة احتراق السكريات (التكرمل) والإعتماد على السكريات كمواد حافظة ؟

- (أ) السكريات الأحادية والثنائية (ب) النشا (ج) البكتين (د) السيليلوز

17- يستفاد من ظاهرة احتراق السكريات (التكرمل) عند تصنيع بعض الإغذية في ؟

- (أ) تحسين منتجات الخبز (ب) تلوين بعض الإغذية (ج) زيادة قوام بعض الإغذية

18- تستعمل في صناعة الإلبان المتخمرة ومنتجات الخبيز وصناعة الحلويات والعصائر وفي صناعة التوفي والكراميل ؟

(أ) السكريات الأحادية والثنائية (ب) النشا (ج) البكتين (د) السليلوز

19- تستعمل في صناعة المربيات والجلي والمرمالد ؟

(أ) السكريات الأحادية والثنائية (ب) النشا (ج) البكتين (د) السليلوز

20- من انواع الكربوهيدرات عديدة التسكر ؟

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

(هـ) جميع ما ذكر

21- المكون الغذائي الذي يستخدم في تكثيف قوام الغذية ؟

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

22- المكون الغذائي الذي يستخدم في انتاج شراب الجلوكوز ؟

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

23- المكون الغذائي الذي يستخدم في تحلية الإغذية بعد تحليلها مائيا الى دكستريانات او سكريات ؟

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

24- المكون الغذائي الذي يستخدم في زيادة قوام بعض الإغذية مثل رب البندورة ؟

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

25- المكون الغذائي الذي يستخدم في منع ترسيب المواد العالقة في عصير التفاح ؟

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

26-المكون الغذائي الذي يستخدم كمكون اساسي في صناعة الجلي الطبيعي والصناعي ؟

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

27-المكون الغذائي الذي يستخدم في زيادة كثافة قوام العصير ؟

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

28-المكون الغذائي الذي يستخدم في صناعة الغشية القابلة لالكل مثل اغشية تعبئة السجق ؟

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

29-المكون الغذائي الذي يستخدم كمادة مثبتة ومثخنة للقوام في العديد من الصناعات الغذائية ؟

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

30-المكون الغذائي الذي يستخدم في تدعيم التغذية وتحسين نوعية البروتينات النباتية ؟

(أ) البروتينات (ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت (د) الإملاح المعدنية

31-المكون الغذائي الذي يستخدم في المساعدة على انضاج بعض الخضراوات والفواكه واطهار الصفات المرغوبة في بعض الاغذية مثل اللون الاسود والبني الناتج من تفاعل ميالرد الذي يعطي الخبز والقهوة والبطاطا اللون البني المميز ؟

(أ) البروتينات (ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت (د) الإملاح المعدنية

32-المكون الغذائي الذي يستعمل في تحسين حجم منتجات الخبز وقوامها وتصنيع السمن النباتي بعملية هدرجة الزيوت

(أ) البروتينات

(ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت

(د) الإملح المعدنية

33-المكون الغذائي الذي يستعمل في عملية تحمير الغذية الناتجة من عملية القلي وازافتها للسلطات والمثلجات اللبنية ومعلبات الأسماك؟

(أ) البروتينات

(ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت

(د) الإملح المعدنية

34-المكون الغذائي الذي يستخدم في تدعيم الغذية مثل تدعيم الحليب المجفف بفيتامين أ , د وتدعيم العصير والشراب بفيتامين ج ؟

(أ) البروتينات

(ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت

(د) الإملح المعدنية

35-المكون الغذائي الذي يستخدم في تدعيم الغذية مثل تدعيم الملح باليود واغذية الأطفال التي تدعم بالكالسيوم والحديد والماء بالفلور ؟

(أ) البروتينات

(ب) الفيتامينات

(ج) الدهون والزيوت

(د) الإملح المعدنية

36-يتم تحسين نوعية البروتينات النباتية من خلال اضافة ؟

(أ) فيتامين ج

(ب) فيتامين د

(ج) السكر

(د) بروتين وحيد الخلية الناتج من الإحياء الدقيقة

37- احد الحبوب الآتية يتم تخزينها وحفظها لفترات طويلة عندما تصل نسبة الرطوبة فيها الى 10-30 % ؟

(أ) القمح او الشعير (أى من أصناف الحبوب)

(ب) الفول

(د) الحمص

(ج) البازيلاء

38- احد الآتية يتم تخزينها وحفظها لفترات طويلة عندما تصل نسبة الرطوبة فيها الى 5-10 % ؟

(ب) الشعير

(د) أى من اصناف البقوليات (الفول او الحمص او

(أ) القمح

(ج) الذرة

(البازيلاء)

39- الفيتامين الذي يستخدم في تدعيم الحليب المجفف ؟

(د) أ + ب

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

40- الفيتامين الذي يستخدم في تدعيم العصير والشراب ؟

(د) أ + ب

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

41- الملح المعدني الذي يستخدم في تدعيم اغذية الأطفال ؟

(د) أ + ب

(أ) الكالسيوم (ب) الحديد (ج) اليود

42- الملح المعدني الذي يستخدم في تدعيم الملح ؟

(د) أ + ب

(أ) الكالسيوم (ب) الحديد (ج) اليود

43- الملح المعدني الذي يستخدم في تدعيم الماء ؟

(د) الفلور

(أ) الكالسيوم (ب) الحديد (ج) اليود

44- من الأمثلة على مواد الإستحلاب التي تستخدم في الصناعات الغذائية ؟

(أ) الليسيثين

(ب) الجليسيريدات الأحادية

(ج) الجليسيريدات الثنائية

(د) جميع ما ذكر

45- يتم اضافة مواد الإستحلاب (الليسيثين والجليسيريدات الاحادية والثنائية) الى الصناعات الغذائية ل ؟

(أ) تحسين صفات الخفق والنسيجية

(ب) تحسين حجم منتجات الخبيز وقوامها

(ج) تقليل الإصابة بالغذة الدرقية

(د) منع تسوس الأسنان

46- يتم تدعيم الملح باليود ل ؟

(أ) تحسين صفات الخفق والنسيجية

(ب) تحسين حجم منتجات الخبيز وقوامها

(ج) تقليل الإصابة بالغذة الدرقية

(د) منع تسوس الأسنان

47- يتم تدعيم الماء بالفلور ل ؟

(أ) تحسين صفات الخفق والنسيجية

(ب) تحسين حجم منتجات الخبيز وقوامها

(ج) تقليل الإصابة بالغذة الدرقية

(د) منع تسوس الأسنان

48- من فوائد الصناعات الغذائية ؟

(أ) تصنيع فائض الإنتاج في المواسم الجيد

(ب) حفظ الإغذية بصورتها الإعتيادية والمصنعة

(ج) المحافظة على الإغذية من التلف او الفساد

(د) انتاج اغذية ضمن مواصفات ومقاييس محددة

(هـ) توفير الوقت والجهد عند تناول اغذية محفوظة سهلة التحضير

(ط) ايجاد بدائل من اغذية تقليدية وغير تقليدية

ك) توفير اغذية خاصة لفئات معينة من المجتمع مثل اغذية الأطفال واغذية المرضى

ل) ايجاد فرص عمل

و) سهولة تداول المواد الغذائية

ي) جميع ما ذكر

49- من العوامل التي تؤدي الى تطور قطاع الصناعات الغذائية ؟

أ) انتاج معظم المواد الأولية الخام محليا

ب) امكانية التصدير الى الأسواق الخارجية

ب) اتساع السوق المحلية وقدرتها الإستيعابية لحجم المنتجات

د) انخفاض تكاليف الإنتاج

ل) توفير البنية التحتية

ك) توفير الكوادر البشرية المدربة

المناسبة والكافية

و) تشجيع الدولة للقطاع

ه) تطوير اساليب تصنيع المنتجات الغذائية

ي) جميع ما ذكر

50- المساعدة على انضاج بعض الخضراوات والفواكة من خلال ؟

أ) استغلال الإنزيمات في انضاج الموز وثمار البندورة

51- لواجهة احتياجات المواطنين من الإغذية في الظروف الحرجة والطارئة نلجأ الى

أ) تحليل الأغذية (ب) **حفظ الإغذية** (ج) تصنيع الإغذية (د) فحص الإغذية

52- لضمان عدم تقلب اسعار المنتجات من موسم الخرنلجأ الى:

أ) تحليل الأغذية (ب) حفظ الإغذية (ج) **تصنيع الإغذية** (د) فحص الإغذية

53- لرفع جودة الإغذية وتحسين خصائصها نلجأ الى:

(أ) تحليل الإغذية (ب) حفظ الإغذية

(ج) تصنيع الإغذية (د) انتاج أغذية ضمن مواصفات ومقاييس محددة

54- لمواجهة ازدياد عدد سكان العالم والحد من الجوع وسوء التغذية نلجأ الى:

(أ) تحليل الإغذية (ب) حفظ الإغذية

(ج) تصنيع الإغذية (د) ايجاد بدائل من أغذية تقليدية وغير تقليدية

55- لرفع القيمة الغذائية للشراب نلجأ الى:

(أ) اضافة فيتامين أ (ب) اضافة فيتامين ب

(ج) اضافة فيتامين ج (د) اضافة فيتامين د

56- لتطرية اللحوم نلجأ الى اضافة:

(أ) بروتينات (ب) دهون (ج) زيوت (د) انزيمات خاصة

57- الدور الذي تقوم به السكريات في تصنيع التوفي والكراميل:

أ- الإستفادة من ظاهرة احتراق السكريات في تلوين التوفي والكراميل

ب- اكسابها النكهة المميزة (ج- أ+ب)

58- الدور الذي يقوم به البكتين في صناعة رب البندورة:

(أ) زيادة القوام (ب) التلوين (ج) إعطاء نكهة

59- الدور الذي تقوم به البروتينات في تصنيع القهوة ورقائق البطاطا والخبز:

أ- اظهار صفات مرغوب فيها مثل اللون البني أو الاسود الناتج من تفاعل ميالرد الذي يعطيها اللون البني المميز

60-يستفاد من تفاعل ميالرد عند تصنيع الإغذية في:

(أ)تلوين بعض الإغذية (ب)منع ترسيب المواد العالقة

(ج)اعطاء اللون البني المميز لبعض الإغذية (ج) غير ذلك

61-الدور الذي يقوم به البكتين في صناعة عصير التفاح:

(أ)زيادة القوام (ب)منع ترسيب المواد العالقة

62 – من أنواع الكربوهيدرات عديدة التسكر التي تدخل في صناعة الأغذية القابلة للأكل مثل أغذية تعبئة السجق ؟

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

63 – تدخل البروتينات في الصناعات الغذائية للقيام بأدوار عديدة منها ؟

(أ) إخفاء الصفات غير المرغوبة في بعض الأغذية (ب) تدعيم القيمة الغذائية للأغذية الفقيرة

(ج) تحسين حجم منتجات بعض الأغذية (د) تأخير إنضاج بعض الخضراوات والفاكهة

طرق حفظ الاغذية المعتمدة على الحرارة

1-تعد من العوامل الأساسية واحدى المتطلبات المهمة لنمو الإحياء المجهرية المسببة لفساد الإغذية

(أ) درجة الحرارة (ب) درجة الرطوبة (ج) الهواء

2-احياء مجهرية تبدأ بالموت البطيء على درجة حرارة ؟

(أ) 10-س (ب) 7-س (ج) 5-س (د) 4-س

3- احياء مجهرية يتوقف نشاطها على درجة حرارة ؟

(ب) 10- الى 4.5 س

(أ) 4- الى 5 س

(د) 4- الى 2 س

(ج) 10- الى 2 س

4- احياء مجهرية تبدأ خطورة الحياء المجهرية المنتجة للسموم على صحة النسان عند درجة حرارة تتراوح ما بين ؟

(ب) 5 - 7 س

(أ) 2 - 5 س

(د) 10 - 37 س

(ج) 7 - 9 س

5- عملية رفع درجة حرارة اجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة اقل من 100س لفترة زمنية محددة ومن ثم تبريدها فجأة الى درجة حرارة منخفضة 5-6س بهدف قتل الأحياء المجهرية الممرضة

(د) التجميد

(ج) التبريد

(ب) التعقيم

(أ) البسترة

6- عملية رفع درجة حرارة اجزاء المادة الغذائية جميعها لدرجة حرارة اعلى من 100س لفترة زمنية محددة ومن ثم تبريدها فجأة الى درجة حرارة منخفضة 5-6س بهدف القضاء على معظم الحياء المجهرية الممرضة وغير الممرضة ؟

(د) التجميد

(ج) التبريد

(ب) التعقيم

(أ) البسترة

7- من اهداف طريقة الحفظ بالحرارة المرتفعة ؟

(أ) تخفيض اعداد الأحياء المجهرية المختلفة

(ب) التخلص من الأحياء المجهرية الممرضة والضارة بالصحة

(ج) ايقاف نشاط بعض الإنزيمات او اتالفها

(د) جميع ما ذكر

8- من طرق عمليات الحفظ بالحرارة المرتفعة ؟

(د) أ + ب

(ج) التبريد

(أ) البسترة (ب) التعقيم

9- في أي عام استعمل العالم لويس باستور اول عملية للبسترة للعنب ؟

(أ) 1850 (ب) 1860 (ج) 1870 (د) 1880

10- من اهداف عملية البسترة ؟

(أ) اطالة مدة حفظ الغذاء (ب) القضاء على الأحياء المجهرية
(ج) أ+ب (د) غير ذلك

11- اكثر الأحياء المجهرية مقاومة لدرجة حرارة البسترة ؟

(أ) بكتيريا السل (مايكوبكتيريوم تيوبركيولوسس) (ب) الكتوباسيلس
بولغاريكس

(ب) بكتيريا مسببة للتسمم البوتوليوني (كلوستريديم بوتوليونيم) (د) ستربتوكوكس
ثيرموفيلس

12- اكثر الأحياء المجهرية مقاومة لدرجة حرارة التعقيم ؟

(أ) بكتيريا السل (مايكوبكتيريوم تيوبركيولوسس) (ب) الكتوباسيلس
بولغاريكس

(ب) بكتيريا مسببة للتسمم البوتوليوني (كلوستريديم بوتوليونيم) (د)
ستربتوكوكس ثيرموفيلس

13- تقتل بكتيريا السل المقاومة لحرارة البسترة على درجة حرارة 61,8 س لمدة ؟

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

14- تقتل بكتيريا السل المقاومة لحرارة البسترة على درجة حرارة 71,7 س لمدة ؟

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

15- تقتل بكتيريا المسببة للتسمم البوتوليوني على درجة حرارة ؟

(أ) اعلى من 100 س (ب) اقل من 100 س

(ج) 85 س (د) 75 س

16-الأغذية الصلبة كاللحوم والدواجن بحاجة الى حرارة اعلى ووقت اطول للتعقيم من الأغذية السائلة كالشوربات والعصائر ؟

(أ) بسبب بطء انتقال الحرارة داخل المادة الغذائية ذات القوام الصلب

(ب) بسبب سرعة انتقال الحرارة داخل المادة الغذائية ذات القوام السائل

17-الأغذية السائلة الشوربات والعصائر بحاجة الى حرارة اقل ووقت اقل للتعقيم من الأغذية الصلبة كاللحوم والدواجن

(أ) بسبب بطء انتقال الحرارة داخل المادة الغذائية ذات القوام الصلب

(ب) بسبب سرعة انتقال الحرارة داخل المادة الغذائية ذات القوام السائل

18-تنتقل الحرارة ببطء داخل احد المواد الأتية (ملاحظة الجواب أي مادة غذائية قوامها صلب) ؟

(ب) الشوربات

(أ) عصير الليمون

(د) اللحوم او الدواجن

(ج) المشروبات الغازية

19-تنتقل الحرارة بسرعة داخل احد المواد الأتية (ملاحظة الجواب أي مادة غذائية قوامها سائل) ؟

(ب) اللحم

(أ) العصائر والمشروبات والشوربات

(د) غير ذلك

(ج) الدواجن

20-من اهداف طريقة الحفظ بالحرارة المنخفضة ؟

(أ) حفظ الأغذية سريعة التلف وإطالة مدة حفظها

(ب) تطرية اللحوم والأسماك (ج) انضاج بعض الإغذية مثل الجبن

(د) تقديم بعض انواع الطعام والشراب للمستهلك بطريقة خاصة مثل العصائر والأيس كريم

هـ) جميع ما ذكر

21- من عمليات حفظ الأغذية بالحرارة المنخفضة ؟

(أ) الحفظ بالتبريد (ب) الحفظ بالتجميد (ج) **أ + ب** (د) غير ذلك

21- اساس او مبدأ حفظ الأغذية بطريقة التبريد ؟

(أ) تثبيط عمل الإنزيمات

(ب) اعاققة نمو الإحياء المجهرية المسببة للفساد

ج) جميع ما ذكر

22- عملية خفض درجة حرارة المادة الغذائية الى درجة حرارة اعلى من درجة انجمادها وهي من

0-7 س لتثبيط عمل الأحياء المجهرية والإنزيمات والتفاعلات الحيوية والكيميائية ؟

(أ) **التبريد** (ب) التجميد (ج) تلف التبريد (د) حفظ الأغذية

23- طريقة حفظ لفترة طويلة نسبيا بسبب تعريض الأغذية الى درجات حرارة اقل من الصفر س ولفترة زمنية معتمدة على نوع التجميد بطيء او سريع ثم تخزينها على درجات حرارة 18- س ؟

(أ) التبريد (ب) **التجميد** (ج) تلف التبريد (د) حفظ الأغذية

24- حفظ الغذاء على مستوى جيد من الجودة لمدة زمنية اطول بحيث يكون صالح للإستهلاك ؟

(أ) التبريد (ب) التجميد (ج) تلف التبريد (د) **حفظ الأغذية**

25- تلف المادة الغذائية المبردة وذلك بسبب تبريدها على درجات حرارة غير مثالية لها مثل اسوداد ثمار الموز ؟

(أ) التبريد (ب) التجميد (ج) **تلف التبريد** (د) حفظ الأغذية

26- تعريض المادة الغذائية لدرجات حرارة ووقت محدد تليها عملية التبريد لوقف عمل النزيمات والإحياء المجهرية الأخرى؟

(أ) التبريد (ب) التجميد (ج) السلق الخفيف (د) حرق التجميد

27- هو ان يصبح سطح المادة الغذائية خشنا وصلبا وجافا ويظهر عليها بقع سوداء محمرة بسبب تبخر الماء الموجود في البلورات الثلجية للمادة الغذائية؟

(أ) التبريد (ب) التجميد (ج) السلق الخفيف (د) حرق التجميد

28- ارتفاع الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الى؟

(أ) تكاثر الرطوبة على اسطح الخضراوات والفواكه مما يؤدي الى نمو الأعفان عليها

(ب) ذبول الأغذية (ج) أ + ب (د) غير ذلك

29- انخفاض الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الى؟

(أ) تكاثر الرطوبة على اسطح الخضراوات والفواكه مما يؤدي الى نمو الأعفان عليها

(ب) ذبول الأغذية (ج) أ + ب (د) غير ذلك

30- تقع معظم الأغذية ضمن معدل حموضة يتراوح بين؟

(أ) 7 - 8.5 (ب) 6 - 8.5 (ج) 3.5 - 7 (د) 5.5 - 8

31- قلة الإضاءة في مخازن التبريد تعمل على؟

(أ) اطالة مدة حفظ لإغذية الحساسة للضوء

(ب) الحد من نشاط الإحياء المجهرية على سطح المواد الغذائية كاللحوم

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

32- استعمال الإشعة فوق البنفسجية في مخازن التبريد يعمل على ؟

(أ) اطالة مدة حفظ الإغذية الحساسة للضوء

(ب) الحد من نشاط الأحياء المجهرية على سطح المواد الغذائية كاللحوم

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

33- تحفظ ثمار الفاصولياء والبازنجان والخيار مبردة على درجة حرارة تقدر ب ؟

(أ) 1 س (ب) **8 س** (ج) 12 س (د) 13 س

34- تحفظ ثمار العنب والبرتقال والتفاح مبردة على درجة حرارة تقدر ب ؟

(أ) **1 س** (ب) 8 س (ج) 12 س (د) 13 س

35- من الممارسات الجيدة التي لها عالقة بحفظ الإغذية بطريقة التبريد ؟

(أ) مراقبة درجة حرارة التبريد

(ب) عدم تعبئة غرف التبريد بشكل يزيد عن قدرتها الإستيعابية

(ج) تجنب الأثر السلبي للمواد الغذائية على بعضها البعض

(د) تجنب ارتفاع درجة حرارة المادة الغذائية على غرف التبريد

(هـ) الحرص على اختيار الغذية المراد تبريدها

(و) جميع ما ذكر

36- تبرد الذبائح مباشرة على درجة حرارة ورطوبة نسبية تصل الى ؟

(أ) **صفر س ورطوبة 90%** (ب) 1 س ورطوبة 80%

(ج) 2 س ورطوبة 85% (د) 3 س ورطوبة 95%

37- تبرد الأسماك بالتلج المجروش لمدة لا تزيد عن ؟

(أ) يوم واحد (ب) يومين (ج) **ثلاثة ايام** (د) ثلاثة أسابيع

38- من العيوب الشائعة في حفظ الأغذية بطريقة التبريد ؟

(أ) تلف التبريد (ب) الذبول والجفاف

(ج) نشاط الإحياء المجهرية (د) تشقق الثمار **(هـ) جميع ما ذكر**

39- تلف اللحوم بسبب بكتيريا القولون يحدث بسبب ؟

(أ) التخزين على درجة حرارة 2 س (ب) التخزين على درجة حرارة 5 س

(ج) التخزين على درجة حرارة 10 س **(د) التخزين على درجة حرارة 15 س**

40- عدم توفر رطوبة نسبية في جو مخازن التبريد عند حفظ ثمار التفاح والكرز يسبب ؟

(أ) تلف التبريد (ب) الذبول والجفاف (ج) نشاط الإحياء المجهرية **(د) تشقق الثمار**

41- درجة الحرارة المثلى لتبريد ثمار الموز الأخضر ؟

(أ) 0 س (ب) 5 س (ج) 6 س **(د) 12 - 13 س**

42- درجة الحرارة المثلى لتبريد ثمار الفاصولياء ؟

(أ) **0 س** (ب) 5 س (ج) 6 س (د) 12 - 13 س

43- درجة الحرارة المثلى لتبريد ثمار البندورة ؟

(أ) **0 س** (ب) 5 س (ج) 6 س (د) 12 - 13 س

44- درجة الحرارة المثلى لتبريد اللحوم ؟

(أ) **0 س** (ب) 5 س (ج) 6 س (د) 12 - 13 س

45- من الآثار السلبية التي تظهر في نسيج ثمرة الموز الأخضر اسمرار اللون وتغير النكهة وتأخر النضج عند تخزينها على درجة حرارة تقدر ب (الجواب أي درجة حرارة اقل من 12-13 س) ؟

(أ) 0 س (ب) 5 س (ج) 6س (د) 12 – 13 س

46- من الآثار السلبية التي تظهر في نسيج ثمار الفاصولياء ظهور بثرات ولون بني على سطح الثمار عند تخزينها على درجة حرارة تقدر ب (أي درجة حرارة اقل من 0 س يعني أي جواب بالسالب) ؟

(أ) 0 س (ب) 2- س (ج) 6س (د) 12 – 13 س

47- من الآثار السلبية التي تظهر في نسيج ثمار البندورة طراوة في النسيج وتحلل القوام عند تخزينها على درجة حرارة تقدر ب (أي درجة حرارة اقل من 0 س يعني أي جواب بالسالب) ؟

(أ) 0 س (ب) 1- س (ج) 6س (د) 12 – 13 س

48- من الآثار السلبية التي تظهر في نسيج اللحوم جفاف السطح وتغير لونه عند تخزينها على درجة حرارة تقدر ب (أي درجة حرارة اقل من 0 س يعني أي جواب بالسالب) ؟

(أ) 0 س (ب) 5 س (ج) 5- س (د) 12 – 13 س

49- من الآثار السلبية على التبريد الزائد لثمار الموز الأخضر ؟

(أ) اسمرار اللون (ب) تغير النكهة (ج) تأخر النضج (د) جميع ما ذكر

50- من الآثار السلبية على التبريد الزائد لثمار الفاصولياء ؟

(أ) ظهور بثرات ولون بني على سطح الثمار (ب) تغير النكهة

(ج) تأخر النضج (د) جميع ما ذكر

51- من الآثار السلبية على التبريد الزائد لثمار البندورة ؟

(أ) طراوة في النسيج (ب) تحلل القوام (ج) تأخر النضج (د) أ + ب

52- من الآثار السلبية على التبريد الزائد للحوم ؟

(أ) جفاف السطح (ب) تغير اللون (ج) تأخر النضج (د) أ + ب

53- طريقة الحفظ النسب لحفظ اللحوم بشكل مؤقت ؟

(أ) تبريد (ب) تجميد (ج) تخليل (د) تجفيف

54- عند تخزين اللحوم في غرف تخزين نسبة الرطوبة فيها تصل الى 90 % فان اللحوم تفقد نسبة من رطوبتها تقدر ب

(أ) 2% (ب) 5% (ج) 10% (د) 12%

55- الرطوبة النسبية المناسبة لحفظ الزبدة او الجبن او البيض او الثوم او البصل الجاف او الجزر او الفواكه المجففة ؟

(أ) 80 % (ب) 85% (ج) 90% (د) 95%

56- الرطوبة النسبية المناسبة لحفظ اللحوم الحمراء والموز الناضج والحمضيات والبطيخ والكمثرى والبندورة والبطاطا ؟

(أ) 70 - 80 % (ب) 85 - 90%

(ج) 90 - 95 % (د) 80 - 85 %

57- الرطوبة النسبية المناسبة للحم العجل صغير السن والتفاح والموز والخضر والبازيلاء والخيار والخضار الورقية (السبانخ والملفوف والملوخية) ؟

(أ) 80 % (ب) 85 % (ج) 90% (د) 95%

58- الرطوبة النسبية المثلى للفواكة والخضراوات مثل الخيار والبازيلاء ؟

- (أ) 70 - 80 %
(ب) 85 - 90 %
(ج) 90 - 95 % (د) 80 - 85 %

59- الرطوبة النسبية المثلى للخضراوات الورقية (السبانخ والملفوف والملوخية) ؟

- (أ) 70 - 80 %
(ب) 85 - 90 %
(ج) 90 - 95 % (د) 80 - 85 %

60- من مميزات عملية التجميد ؟

- (أ) طول مدة التخزين
(ب) تحافظ على صفات المادة الغذائية الحسية من حيث الطعم والرائحة
(ج) أ + ب

61- درجة حرارة التجميد المناسبة لموت الأحياء المجهرية ؟

- (أ) 1- الى 5-س
(ب) 6- الى 7-س
(ج) 7- الى 8- س
(د) 8- الى 9- س

62- من اهداف السلق الخفيف ؟

- (أ) اتلاف الإنزيمات المسؤولة عن التغيرات غير المرغوبة
(ب) تثبيت اللون
(ج) طرد الأكسجين المحصور بين خلايا الأنسجة النباتية
(د) القضاء على الأحياء المجهرية غير المتحوصلة
(هـ) جميع ما ذكر

63- طريقة الحفظ المناسبة لحفظ الأسماك واللحوم اكثر من سنة ؟

- (أ) تبريد
(ب) تجميد
(ج) تخليل
(د) تجفيف

64-درجة الحرارة المثلى لتخزين الخضراوات المجمدة ؟

(أ) 1- س (ب) 5-س (ج) 18-س (د) 10- س

65-يزداد تأثير التجميد في الأحياء المجهرية في التغذية الحمضية ذات المحتوى المرتفع من ؟

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

66-الزمن اللازم للتجميد البطيء ؟

(أ) من دقائق الى عدة ساعات
(ج) عدة اسابيع
(ب) عدة ايام
(د) عدة شهور

67-الزمن اللازم للتجميد السريع ؟

(أ) من دقائق الى عدة ساعات
(ج) عدة اسابيع
(ب) عدة ايام
(د) عدة شهور

68-البلورات الثلجية في التجميد البطيء تكون ؟

(أ) صغيرة الحجم (ب) متوسطة الحجم (ج) كبيرة الحجم

69-البلورات الثلجية في التجميد السريع تكون ؟

(أ) صغيرة الحجم (ب) متوسطة الحجم (ج) كبيرة الحجم

70-العصارة المفقودة في التجميد البطيء تكون ؟

(أ) كبيرة (ب) قليلة

71-العصارة المفقودة في التجميد السريع تكون ؟

(أ) كبيرة (ب) قليلة

72-التأثير في جودة الغذاء في التجميد البطيء تكون ؟

(أ) التأثير في الطعم واللون والنكهة اكثر والجودة اقل

(ب) التأثير في الطعم واللون والنكهة اقل والجودة اكثر

73-التأثير في جودة الغذاء في التجميد السريع تكون ؟

(أ) التأثير في الطعم واللون والنكهة اكثر والجودة اقل

(ب) التأثير في الطعم واللون والنكهة اقل والجودة اكثر

74-درجة حرارة التخزين في التجميد البطيء والسريع ؟

- (أ) 1- س (ب) 5- س (ج) 10- س (د) 18- س

75-من العيوب والأضرار التي تحدث للأغذية المجمدة ؟

- (أ) فقد العصارة (الماء الناضح) (ب) التلف الإنزيمي (ج) التغيرات التأكسدية (د) الإحياء المجهرية (هـ) حرق التجميد (و) جميع ما ذكر

76-يؤدي الى الأضرار بمحتوى الخضراوات والفواكه من فيتامين ج ويسبب اكسدة المواد الدهنية في الأغذية التي يرتفع محتواها من الدهن كاللحوم والأسماك ويؤدي الى تغير في النكهة والطعم ؟

- (أ) الإكسجين (ب) التلف الإنزيمي (ج) الأحياء المجهرية (د) حرق التجميد

77-درجة الحرارة التي تسمح بنمو الأحياء المجهرية ونشاط الإنزيمات داخل المادة الغذائية في حين درجة حرارة المادة الغذائية من الداخل ما تزال منخفضة مما يسرع في اتالفها ؟

- (أ) 5 س (ب) 6 س (ج) 7 س (د) 10 س

78-يستمر في الإغذية التي لم تسلق قبل تجميدها مثل اللحوم والدواجن والأسماك وتذبذب درجة حرارة المجمدات وتذويب المادة الغذائية واعادة تجميدها يؤدي الى تنشيط النزييمات وبالتالي سرعة تلف هذه المواد ؟

(أ) الأكسجين (ب) التلف الإنزيمي (ج) الإحياء المجهرية (د) حرق التجميد

79-من اسباب حدوث حرق التجميد ؟

(أ) تذبذب درجة حرارة المجمدات وتدني نسبة الرطوبة فيها

(ب) استعمال عبوات تسمح بفقدان بخار الماء

(ج) وجود فراغ بين المادة الغذائية والغالف

(د) جميع ما ذكر

80-احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 90 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 18- س ؟

(أ) الجزر (ب) البازيلاء (ج) الدجاج الطازج (د) اللحوم الحمراء

81-احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 60 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 12- س ؟

(أ) الجزر (ب) البازيلاء (ج) الدجاج الطازج (د) اللحوم الحمراء

82-احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 45 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 7- س ؟

(أ) الجزر (ب) البازيلاء (ج) الدجاج الطازج (د) اللحوم الحمراء

83- احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 360 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 18- س ؟

(أ) الجزر
الحمراء
(ب) البازيلاء
(ج) أب
(د) اللحوم

84- احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 90 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 12- س ؟

(أ) الجزر
الحمراء
(ب) البازيلاء
(ج) الدجاج الطازج
(د) اللحوم

85- احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 30 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 7- س ؟

(أ) الجزر
الحمراء
(ب) البازيلاء
(ج) الدجاج الطازج
(د) اللحوم

86- احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 180 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 12- س ؟

(أ) الجزر
اللحوم الحمراء
(ب) البازيلاء
(ج) الدجاج الطازج
(د)

87- احد المواد الغذائية التالية مدة صالحيتها 60 يوم اذا تم تجميدها على درجة حرارة 7- س ؟

(أ) الجزر
اللحوم الحمراء
(ب) البازيلاء
(ج) الدجاج الطازج
(د)

88- الإجراءات السليمة التي يتوجب اتباعها عند استخدام المواد الغذائية المجففة بهدف استهلاكها؟

(أ) ان تطهى مباشرة بعد اخراجها من غرف التجميد

(ب) ان تتم عملية اذابة الجليد على درجة حرارة منخفضة في جو الثلجة

(ج) جميع ما ذكر

89-العامل الأساسي في تحديد مدة صلاحية الأغذية المجمدة ؟

(أ) **درجة الحرارة**
العوبات
(ب) درجة الرطوبة
(ج) حجم

90-تنتقل الحرارة ببطء داخل أحد المواد الآتية (ملاحظة: الجواب أي مادة غذائية قوامها صلب):

(أ) عصير الليمون
(ب) الشوربات

(ج) المشروبات الغازية
(د) اللحوم أو الدواجن

91-تنتقل الحرارة بسرعة داخل أحد المواد الآتية (ملاحظة : الجواب أي مادة غذائية قوامها سائل)

(أ) **العصائر أو الشوربات**
(ب) اللحم
(ج) الدواجن

92-كائنات حية دقيقة تنمو في حال توافر أو عدم توافر الأكسجين:

(أ) **الخمائر**
الفطريات
(ب) البكتيريا
(ج) الفيروسات
(د)

93-يقل تأثير التجميد في الأحياء المجهرية في الأغذية المحتوية على:

(أ) **الدهون والبروتينات**
الفيتامينات
(ب) الماء
(ج) الكربوهيدرات
(د)

94-تعتمد كمية العصارة المفقودة على:

(أ) سرعة التجميد
(ب) نوع الغذاء

(ج) تقلبات درجة حرارة المجمدات
(د) جميع ما ذكر

95-معظم أنواع البكتيريا والفطريات ال تنمو في درجة حرارة أقل من:

(أ) 5-س (ب) 2-س (ج) 5-س

(د) 12-س

96-معظم المشاكل الصحية الناجمة عن الأغذية المجمدة كالتسممات تنتج من :

(أ) تلوث الأغذية قبل تجميدها (ب) تلوث الأغذية بعد طهيها

(ج) تركها لفترات طويلة في الجو الخارجي بعد تذويبها (د) جميع ما ذكر

97-العامل الأساسي في تحديد مدة صلاحية الأغذية المجمدة:

(أ) درجة الحرارة (ب) الأضواء (ج) الأشعة

99 – الهدف من تزويد غرف تبريد اللحوم بمصدلا للأشعة فوق البنفسجية :

(أ) منع الأحياء المجهرية من النمو والتكاثر (ب) تطرية اللحوم وزيادة

عصارتها

(ج) إيقاف نشاط بعض الأنزيمات (د) تطوير النكهة المرغوبة

في اللحوم

100 – من العيوب الشائعة في حفظ الأغذية بطريقة التبريد :

(أ) فقد العصارة (ب) تشقق الثمار (ج) التلف التأكسدي (د)

التلف الإنزيمي

101 – من الأمور الواجب مراعاتها للمحافظة على جودة الأغذية المجمدة :

(أ) نوع المادة الغذائية (ب) الإضاءة والأشعة (ج) الضغط الجوي (د)

التهوية

102 – من صفات تجميد المادة الغذائية بالطريقة البطيئة :

- أ) المحافظة على جودة المادة الغذائية بشكل أكبر
المجهرية يكون أكثر
- ب) هلاك الأحياء
- ج) العصاره المفقودة من المادة الغذائية قليلة
الثلجية المتكونة
- د) صغر حجم البلورات

التخميرات

- 1-تغيرات كيميائية تحدث في المواد الكربوهيدراتية تحت ظروف خاصة بفعل الأحياء المجهرية او انزيماتها سواء في وجود هواء او عدم وجود هواء ؟
- أ) التخميرات ب) الأغذية المتخمرة
التخمير الكحولي
- ج) التخمير الالكتيكي د)
- 2-الأغذية التي تنتج بالإستعانة بالأحياء المجهرية وتشمل المخللات والخبز والخل وبعض انواع اللحوم والألبان ؟
- أ) التخميرات ب) الأغذية المتخمرة
الكحولي
- ج) التخمير الالكتيكي د) التخمير
- 3-تحول سكريات الالكتوز او الجلوكوز الموجودة في وسط التخمير الى حمض الكتيك بفعل جنس او اكثر من بكتيرياحمض الالكتيك الالهوائية ؟
- أ) التخميرات ب) الأغذية المتخمرة
ج) التخمير الالكتيكي
د) التخمير الكحولي

4- تحول السكر الى كحول الإيثانول وثاني اكسيد الكربون بفعل الخمائر وبغياب الأكسجين ؟

(أ) التخمرات (ب) الأغذية المتخمرة (ج) التخمر الالكتيكي (د) التخمير الكحولي

5- تحول الكحول الى خل بفعل الكائنات الحية المجهرية بوجود الأكسجين ؟

(أ) التخمر الالكتيكي (ب) التخمر الكحولي (ج) التخمير الخلي (د) الغذية المتخمرة

6- منتج طبيعي ناتج عن تخمر كحولي يليه تخمر خلي ؟

(أ) الخل

7- تحسين صفات الخل من حيث النكهة والرائحة والمظهر من خلال تخزين الخل في صهاريج نظيفة مدة 6-12 شهر على ان تكون مقللة جيدا ؟

(أ) تعتيق الخل

8- مادة اولية لصناعة خميرة الخبز تستخرج من مخلفات صناعة السكر ؟

(أ) الموالس

9- كائنات حية مجهرية دقيقة تنمو في حال توافر او عدم توافر الكسجين ؟

(أ) الخمائر (ب) البكتيريا (ج) الفيروسات (د) الفطريات

10- من المتطلبات الواجب توافرها التمام عملية التخمر ؟

(أ) نوع الأحياء المجهرية المستخدمة (ب) الوسط الغذائي

(ج) الهواء (د) جميع ما ذكر

11- من انواع التخمرات ؟

- (أ) التخمر الالكتيكي (ب) التخمر الكحولي (ج) التخمر الخلي (د) جميع ما ذكر

12- المنتج النهائي لعملية التخمر الالكتيكي ؟

- (أ) حمض الكتيك + ثاني اكسيد الكربون
اكسيد الكربون
(ب) كحول اثيلي + ثاني
(ج) حمض خليك + ثاني اكسيد الكربون
ماء (الخل)
(د) حمض الخليك +

13- من استعمالات حمض الالكتيكي ؟

- (أ) يستخدم في انتاج المخاللات المختلفة والإلبان المتخمرة
(ب) اضافة الطعم الحمضي المرغوب في بعض الإطعمة والمشروبات
(ج) يستعمل على شكل الكتات الكالسيوم في تغذية الدواجن والإبقار

(د) جميع ما ذكر

14- من الإحياء المجهرية التي تنتشر على الخضراوات والفواكه في عملية التخمر الالكتيكي ؟

- (أ) الالكتوباسلس بولغاريكس (ب) ستربتوكوكس ثيرموفيلس (ج) أ + ب

15- طريقة تخليل الأسماك واللحوم ؟

(أ) التمليح الجاف

16-نسبة حمض الالكتيك الناتج من التخمر ؟

- (أ) 1 – 5.1 % (ب) 5.5 – 6 % (ج) 7 – 7.5 % (د) 8 – 8.6 %

17-من العوامل التي يجب اخذها بعين الإعتبار النجاح عملية التخليل ؟

- (أ) نسبة الملح (ب) درجة الحرارة (ج) الهواء (د) انواع العبوات المستخدمة وحجومها (هـ) اضافة السكر (و) المواد الملونة (ي) جميع ما ذكر

18-نسبة الأملاح الحافظة التي تضاف الى المخلاتات ؟

- (أ) 5 % (ب) 8 % (ج) 10 % (د) 12 %

19-انخفاض نسبة الملح المضافة الى المخلاتات الى اقل من 8 % يؤدي الى ؟

(أ) نمو اجناس غير مرغوبة من البكتيريا

(ب) بطء نمو بكتيريا حمض الالكتيك في المخلاتات

(ج) غير ذلك (د) جميع ما ذكر

20-ارتفاع نسبة الملح المضافة الى المخلاتات الى اكثر من 10 % يؤدي الى ؟

(أ) نمو اجناس غير مرغوبة من البكتيريا (ب) بطء نمو بكتيريا حمض الالكتيك في المخلاتات

(ج) غير ذلك (د) جميع ما ذكر

21-درجة الحرارة المثلى لنجاح عملية التخليل

- (أ) 10 – 15 س (ب) 16 – 19 س (ج) 20 – 25 س (د) 25 – 30 س

22-اجراء عملية التخليل في اجواء باردة يؤدي الى ؟

(أ) يعيق نمو بكتيريا حمض الالكتيك مما يعطي نتائج غير مرغوبة

(ب) سرعة في عملية التخمير

(ج) غير ذلك (د) جميع ما ذكر

23- اجراء عملية التخليل في اجواء حارة يؤدي الى ؟

(أ) يعيق نمو بكتيريا حمض الالكتيك مما يعطي نتائج غير مرغوبة **(ب) سرعة في عملية التخمير**

(ج) غير ذلك (د) جميع ما ذكر

24-نسبة السكر التي تضاف الى المخلاتات النجاج عملية التخليل ؟

(أ) 1% (ب) 2% (ج) 3% (د) 4%

25-الهدف من اضافة السكر بنسبة 1% من المحلول الملحي الى المخلاتات ؟

(أ) تشجيع بكتيريا حمض الالكتيك على النمو والتكاثر (ب) زيادة نسبة الحامض المتكون

(ج) غير ذلك **(د) أ + ب**

26-من الأمثلة على مواد ملونة صناعية تضاف لبعض انواع المخلاتات ؟

(أ) اللفت (ب) الخيار (ج) الجزر **(د) جميع ما ذكر**

27-من الأمثلة على مواد ملونة طبيعية تضاف لبعض انواع المخلاتات ؟

(أ) اللفت (ب) الخيار (ج) الجزر **(د) الشمندر**

28-نسبة المحلول الملحي التي تضاف الى المخلاتات بالطريقة الصناعة ؟

(أ) 8% **(ب) 11%** (ج) 12% (د) 13%

29-تبستر عبوات المخلات بعد غلقها على درجة حرارة ؟

(أ) 40 س (ب) 50 س (ج) 60 س (د) 70 س

30-يسخن المحلول الملحي قبل غلق عبوات المخلات على درجة حرارة ؟

(أ) 60 – 60 س (ب) 70 – 72 س (ج) 80 – 82 س (د) 90 – 92 س

31-من المظاهر التي تدل على انتهاء عملية التخليل ؟

(أ) ظهور الطعم الحمضي المرغوب للثمار واختفاء الطعم الأصلي

(ب) خلو الثمار من السكريات القابلة للتخمر

(ج) تحول لون الثمار من الأخضر الى الأخضر الزيتوني او الأخضر المصفر

(د) ازدياد شفافية الثمار عند التقطيع

(هـ) جميع ما ذكر

32-غلق اغطية العبوات دون احكام لإيام عدة في بداية مرحلة التخليل ؟

(أ) للسماح بخروج الغازات (ب) لمنع وجود طبقة من الهواء تؤدي الى

نمو الفطريات

(ج) غير ذلك (د) أ + ب

33-اضافة محلول ملحي دون ترك فراغ بين الغطاء والثمار ؟

(أ) للسماح بخروج الغازات (ب) لمنع وجود طبقة من الهواء تؤدي الى

نمو الفطريات

(ج) غير ذلك (د) أ + ب

34- من عيوب المخلالات ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (ب) اهتراء (ليونة) المخلالات
(ج) المخلالات اللزجة

(و) جميع ما ذكر

(د) انتفاخ المخلالات (ه) اسوداد المخلالات

35- سبب نمو طبقة الفطر (الميكودرما) ؟

(أ) تعرض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل
الملحي (ب) انخفاض تركيز المحلول

(ج) وجود ظرف هوائي يشجع نمو الأعفان والبكتيريا

(د) تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار

36- سبب اهتراء (ليونة المخلالات) ؟

(أ) انخفاض تركيز المحلول الملحي

(ب) وجود ظرف هوائي يشجع نمو الأعفان والبكتيريا المحللة للبكتين

(د) جميع ما ذكر

(ج) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

37- سبب المخلالات للزجة ؟

(أ) تعريض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل الذي يسمح بنمو البكتيريا المتحوصة

(ب) انخفاض تركيز المحلول الملحي

(د) أ + ج

(ج) سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار

38- سبب انتفاخ المخلالات (الجيوب الغازية) ؟

(أ) تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار

(ب) انخفاض تركيز المحلول الملحي

(ج) قلة تكون الحمض اثناء عملية التخليل
(د) سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار

39-سبب اسوداد المخلات ؟

(أ) قلة تكون الحمض اثناء عملية التخليل (ب) نشاط البكتيريا المنتجة للصبغة السوداء

(ج) تكون كبريتيد الهيدروجين من قبل البكتيريا واتحاده مع الحديد في الماء (د) جميع ما ذكر

40-من المظاهر الدالة على نمو طبقة الفطر (الميكودرما) ؟

(أ) فطريات على سطح المخلات ذات الوان بيضاء او رمادية
(ب) لزوجة في المخلات عند سقوط الفطر الى داخل العبوة

(ج) أ+ب

41-من المظاهر الدالة على اهتراء (ليونة المخلات) ؟

(أ) فطريات على سطح المخلات ذات الوان بيضاء او رمادية
(ب) لزوجة في المخلات عند سقوط الفطر الى داخل العبوة

(ج) ليونة الثمار المختلة واهتراؤها

(د) تلون ثمار المخلات باللون الأسود

42-من المظاهر الدالة على المخلات اللزجة ؟

(أ) اللزوجة عند مسك الثمار بالأصابع (ب) اختلاف القوام عن قوام الثمار الأصلية

(د) أ+ب

(ج) تلون ثمار المخلات باللون الأسود

43- من المظاهر الدالة على انتفاخ المخلالات (الجيوب الغازية) ؟

(أ) تبدو الثمار منتفخة ومجوفة من الداخل نتيجة للتخمير الغازي

(ب) تلون ثمار المخلالات باللون الأسود (ج) اختلاف القوام عن قوام الثمار الأصلية

(د) ليونة الثمار المخللة واهتراؤها

44- من المظاهر الدالة على اسوداد المخلالات ؟

(أ) تبدو الثمار منتفخة ومجوفة من الداخل نتيجة للتخمير الغازي

(ب) تلون ثمار المخلالات باللون الأسود

(ج) اختلاف القوام عن قوام الثمار الأصلية

(د) ليونة الثمار المخللة واهتراؤها

45- من الحلول لمنع حدوث نمو طبقة الفطر (الميكودرما) ؟

(أ) غمر الثمار جيدا في المحلول الملحي وعدم ترك فراغ مليء بالهواء بين المحلول وغطاء العبوة

(ب) تعريض العبوات لإشعة فوق البنفسجية

(ج) ازالة طبقة الفطر في حال ظهورها اولاً بأول

(د) تغطية بعض انواع المخلالات بطبقة من الزيت مثل مخلل الزيتون

(ه) جميع ما ذكر

46- من الحلول لمنع حدوث اهتراء (ليونة المخلالات) ؟

(أ) ضبط تركيز المحلول الملحي

(ب) عدم السماح لطبقة فطر

الميكودرما بالنمو

ج) اضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة 0,5 % (د) عدم تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

ه) جميع ما ذكر

47-من الحلول لمنع حدوث لزوجة المخلالات ؟

أ) ضبط تركيز المحلول الملحي (ب) ازالة طبقة فطر الميكودرما في حال ظهورها

ج) استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جدا من الحديد والجبس

د) أ + ب

48-من الحلول لمنع انتفاخ المخلالات ؟

أ) ضبط تركيز المحلول الملحي (ب) تخليل ثمار غير مجوفة (كبيرة الحجم)

ج) عدم تخليل ثمار سميكة القشرة (د) ضبط درجة حرارة التخليل

ه) نظافة المياه المستعملة في التخليل

49-من الحلول لمنع اسوداد المخلالات ؟

أ) ضبط تركيز المحلول الملحي

ب) ازالة طبقة فطر الميكودرما في حال ظهورها

ج) استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جدا من الحديد والجبس

د) أ + ب

50-ما العيب المتوقع او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تعرض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل ؟

أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخاللت اللزجة

(د) أ + ب

(ج) انتفاخ المخلات

51- ما العيب المتوقع او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند انخفاض تركيز المحلول الملحي؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخلات اللزجة

(د) اهتراء (ليوننة المخلات)

(ج) انتفاخ المخلات

52- ما العيب المتوقع او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند وجود ظرف هوائي يشجع نمو العفان والبكتيريا المحللة للبكتين؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخلات اللزجة

(د) اهتراء (ليوننة المخلات)

(ج) انتفاخ المخلات

53- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخلات اللزجة

(د) اهتراء (ليوننة المخلات)

(ج) انتفاخ المخلات

54- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند سقوط العفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخلات اللزجة

(د) اهتراء (ليوننة المخلات)

(ج) انتفاخ المخلات

55- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخلات اللزجة

(د) اهتراء (ليوننة المخلات)

(ج) انتفاخ المخلات

56- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تخليل ثمار مجوفة ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما)

(ب) المخلالات اللزجة

(د) اهتراء (ليونة المخلالات)

(ج) انتفاخ المخلالات

57- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تخليل ثمار سميكة القشرة ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما)

(ب) المخلالات اللزجة

(د) اهتراء (ليونة المخلالات)

(ج) انتفاخ المخلالات

58- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند قلة تكون الحمض اثناء عملية التخليل ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما)

(ب) المخلالات اللزجة

(د) اسوداد المخلالات

(ج) انتفاخ المخلالات

59- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند نشاط البكتيريا المنتجة للصبغة السوداء ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما)

(ب) المخلالات اللزجة

(د) اسوداد المخلالات

(ج) انتفاخ المخلالات

60- ما العيب او ما المشكلة او ماذا سيحدث عند تكون كبريتيد الهيدروجين من قبل البكتيريا واتحاده مع الحديد في الماء ؟

(أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما)

(ب) المخلالات اللزجة

(د) اسوداد المخلالات

(ج) انتفاخ المخلالات

61- ما سبب ظهور فطريات على سطح المخلالات ذات الوان بيضاء او رمادية ؟

(أ) تعرض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل

- (ب) انخفاض تركيز المحلول الملحي
(ج) تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار
(د) قلة تكون الحمض اثناء عملية التخليل
- 62- ما سبب ظهور لزوجة في المخلات عند سقوط الفطر الى داخل العبوة ؟

(أ) تعرض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل

- (ب) انخفاض تركيز المحلول الملحي
(ج) تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار
- 63- ما سبب ظهور ليونة الثمار المخلة واهتراؤها ؟
- (أ) انخفاض تركيز المحلول الملحي
(ب) وجود ظرف هوائي يشجع نمو الأعفان والبكتيريا المحللة للبكتين
(ج) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

(د) جميع ما ذكر

- 64- ما سبب ظهور لزوجة عند مسك الثمار بالأصابع ؟
- (أ) تعريض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل
(ب) سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار
(ج) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

(د) أ + ب

- 65- ما سبب اختلاف القوام عن قوام الثمار الأصلية؟
- (أ) تعريض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل
(ب) سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار
(ج) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

(د) أ + ب

66- ما سبب ظهور ثمار منتفخة ومجوفة من الداخل؟

- (أ) تعريض الثمار للهواء اثناء عملية التخليل
(ب) سقوط الأعفان من سطح المحلول الملحي الى الثمار
(ج) تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها

(د) تمدد الغازات وتكون تجويف كبير داخل الثمار

67- ما سبب تلون ثمار المخللات باللون الأسود؟

- (أ) قلة تكون الحمض اثناء عملية التخليل
(ب) نشاط البكتيريا المنتجة للصبغة السوداء
(ج) تكون كبريتيد الهيدروجين من قبل البكتيريا واتحاده مع الحديد في الماء

(د) جميع ما ذكر

68- الهدف من غمر الثمار جيدا في المحلول الملحي وعدم ترك فراغ مليء بالهواء بين المحلول وغطاء العبوة

- (أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخللات اللزجة
(ج) انتفاخ المخللات (د) اهتراء (ليوننة المخللات)

69 - الهدف من تعريض العبوات لاشعة فوق البنفسجية؟

- (أ) نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) المخللات اللزجة
(ج) انتفاخ المخللات (د) اهتراء (ليوننة المخللات)

70 - الهدف من ازالة طبقة الفطر (الميكودرما) في حال ظهورها اول باول؟

- (أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

- (ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) أ + ج
- 71- الهدف من تغطية بعض انواع المخلالات بطبقة من الزيت مثل مخلل الزيتون ؟
(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليونة)
المخلالات
(ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) لمنع انتفاخ المخلالات
- 72- الهدف من ضبط تركيز المحلول الملحي ؟
(أ) جميع ما ذكر (ب) لمنع اهتراء (ليونة) المخلالات
(ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) لمنع انتفاخ المخلالات
- 73- الهدف من عدم السماح لطبقة فطر الميكودرما بالنمو ؟
(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليونة)
المخلالات
(ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) لمنع انتفاخ المخلالات
- 74- الهدف من اضافة كلوريد الكالسيوم بنسبة 0,5 % ؟
(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) **لمنع اهتراء (ليونة)**
المخلالات
(ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) لمنع انتفاخ المخلالات
- 75- الهدف من عدم تخليل ثمار صغيرة الحجم مع ازهارها ؟
(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) **لمنع اهتراء (ليونة)**
المخلالات
(ج) لمنع لزوجة المخلالات
(د) لمنع انتفاخ المخلالات

76-الهدف من تخليل ثمار غير مجوفة (غير كبيرة الحجم) ؟

(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

(ج) لمنع لزوجة المخللات (د) لمنع انتفاخ المخللات

77-الهدف من عدم تخليل ثمار سميكة القشرة ؟

(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

(ج) لمنع لزوجة المخللات (د) لمنع انتفاخ المخللات

78-الهدف من ضبط درجة حرارة التخليل ؟

(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

(ج) لمنع لزوجة المخللات (د) لمنع انتفاخ المخللات

79-الهدف من نظافة المياه المستعملة في التخليل ؟

(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

(ج) لمنع لزوجة المخللات (د) لمنع انتفاخ المخللات

80-الهدف من استخدام ماء يحتوي على نسب قليلة جدا من الحديد والجبس ؟

(أ) لمنع نمو طبقة الفطر (الميكودرما) (ب) لمنع اهتراء (ليوننة) المخللات

(ج) لمنع لزوجة المخللات (د) لمنع اسوداد المخللات

81-المنتج النهائي لعملية التخمير الكحولي ؟

(أ) حمض الكتيك + ثاني اكسيد الكربون
اكسيد الكربون

(ب) كحول اثيلي + ثاني

(ج) حمض خليك + ثاني اكسيد الكربون
(الخل)

(د) حمض الخليك + ماء)

82-من استعمالات التخمير الكحولي ؟

(أ) صناعة الخل

(ب) الوقود

(ج) المجالات الطبية ومواد التجميل والعطور

(د) جميع ما ذكر

83-المنتج النهائي لعملية التخمير الخلي ؟

(أ) حمض الكتيك + ثاني اكسيد الكربون
اكسيد الكربون

(ب) كحول اثيلي + ثاني

(ج) حمض خليك + ثاني اكسيد الكربون
(الخل)

(د) حمض الخليك + ماء)

84-من استعمالات الخل وحمض الخليك ؟

(أ) تحسين مذاق بعض الأطعمة

(ب) حفظ بعض الخيار والملفوف باعتباره مادة حافظة

(ج) انتاج مادة طلاء العبوات من الداخل والتي تسمى اللكر

(د) انتاج بعض الأغذية كملكون اساسي كصناعة المايونيز والكاتشب

(ه) جميع ما ذكر

85-من العوامل المؤثرة في اتمام عملية التخمير الخلي وانجاحها ؟

(أ) التهوية (ب) درجة الحرارة (ج) تركيز الكحول في المحلول

(د) تركيز حمض الخليك في المنتج (هـ) جميع ما ذكر

86- درجة الحرارة اللازمة التمام عملية التخمر الخلي (درجة الحرارة المثلى لعمل بكتيريا الخل)؟

- (أ) 12 - 15 س (ب) 16 - 20 س (ج) 25 - 30 س (د) 32 - 35 س

87- تركيز الكحول عند البدء بعملية التخمر الخلي ؟

- (أ) 8 - 10 % (ب) 12 - 14 % (ج) 15 - 17 % (د) 18 - 20 %

88- تركيز الخل لغرض الأكل لا يقل عن ؟

- (أ) 2 % كحمض خليك (ب) 4 % كحمض خليك
(ج) 6% حمض خليك (د) 8% كحمض خليك

89- درجة الحرارة المناسبة لصناعة الخل بالطريقة الصناعية ؟

- (أ) 12 - 15 س (ب) 16 - 20 س (ج) 25 - 30 س (د) 22 - 30 س

90- يبستر الخل المصنع على درجة حرارة تتراوح ما بين ؟

- (أ) 60-70 س لمدة 30 دقيقة (ب) 60-70 س لمدة 15 ثانية
(ج) 40-50 س لمدة 15 دقيقة (د) 40 - 50 س لمدة 15 ثانية

91- من اسباب فساد الخل ؟

- (أ) بكتيريا حمض الالكتيك (ب) الميكودرما (ج) ديدان الخل
(د) ذبابة الخل (هـ) جميع ما ذكر

92-المسبب في فساد الخل الناتج عن ظهور رائحة ونكهة غير مرغوبتين وعدم صفاء الخل ؟

- (أ) بكتيريا حمض الالكتيك (ب) الميكودرما (ج) ديدان الخل
(د) ذبابة الخل (هـ) جميع ما ذكر

93-المسبب في فساد الخل الناتج عن ظهور اكسدة الكحول وازالة النكهة وتعكير الخل المصنع ؟

- (أ) بكتيريا حمض الالكتيك (ب) الميكودرما (ج) ديدان الخل (د) ذبابة الخل

94-المسبب في فساد الخل الناتج عن فساد الحمض واكساب الخل مظهر غير مقبول ؟

- (أ) بكتيريا حمض الالكتيك (ب) الميكودرما (ج) ديدان الخل (د) ذبابة الخل

95-المسبب في فساد الخل الناتج عن ازعاج العمال ونقل ديدان الخل من صهرج الى اخر ؟

- (أ) بكتيريا حمض الالكتيك (ب) الميكودرما (ج) ديدان الخل (د) ذبابة الخل

96-نسبة البادئ (خل غير معقم) المضاف الى الكحول عند تصنيع الخل بالطريقة البطيئة هي ؟

- (أ) 5 % (ب) 10 % (ج) 15 % (د) 20 %

97-اضرار وجود بكتيريا حمض الالكتيك مع بكتيريا حمض الخليك ؟

- (أ) ظهور رائحة ونكهة غير مرغوبتين (ب) عدم صفاء الخل (ج) تعكير الخل (د) أ+ب

98-ديدان الخل نوع من ديدان النيमतودا يصل طولها الى ؟

- (أ) 2 مم
(ب) 3 مم
(ج) 4 مم
(د)

99-تمثل الصيغة الكيميائية ($CH_3CHOHCOOH$) أحد الأحماض التية ؟

- (أ) الخليك (ب) الالكتيك (ج) الماليك (د) الستريك

100-تمثل الصيغة الكيميائية (CH_3COOH) أحد الأحماض التية ؟

- (أ) الخليك (ب) الالكتيك (ج) الماليك (د) الستريك

101-تمثل الصيغة الكيميائية (C_2H_5OH) ؟

- (أ) سكر الجلوكوز (ب) كحول ايثلي (ج) ثاني أكسيد الكربون

102-تمثل الصيغة الكيميائية ($C_6H_{12}O_6$) ؟

- (أ) سكر الجلوكوز (ب) كحول ايثلي (ج) ثاني أكسيد الكربون

103-تمثل الصيغة الكيميائية CO_2 ؟

- (أ) سكر الجلوكوز (ب) كحول ايثلي (ج) ثاني أكسيد الكربون

104-من فوائد عملية التخمير ؟

- (أ) حفظ الأغذية (ب) تحسين القيمة الغذائية (ج) انتاج مواد جديدة معتمدة على التخمير

د-زيادة قابلية المواد الغذائية للإستهلاك

- ه-استغلال فضلات المصانع أو الأغذية غير الصالحة في انتاج أغذية مفيدة
جميع ما ذكر

- 105-نسبة حمض اللاكتيك بعد تعبئة الثمار المخلفة في العبوات ؟
 (أ) 0.1% (ب) 0.2% (ج) 0.3% (د) 0.4%
- 106-نسبة الخل الأبيض بعد تعبئة الثمار المخلفة في العبوات ؟
 (أ) 0.1% (ب) 0.2% (ج) 0.3% (د) 0.5%
- 107-الهدف من غسل الثمار بالطريقة التقليدية في تخليل الثمار ؟
أ-إزالة الإتربة والإوساخ وبقايا المبيدات الحشرية ب-التخلص من نواتج عملية التخليل الأولي
- 108-الهدف من غسل الثمار بالطريقة الصناعية في تخليل الثمار ؟
أ-إزالة الإتربة والإوساخ وبقايا المبيدات الحشرية ب-التخلص من نواتج عملية التخليل الأولي
- 109-عند صناعة الخل بالطريقة البطيئة يترك على حرارة 22-30 س لمدة ؟
 (أ) أسبوع (ب) أسبوعين (ج) شهر (د) 2-3 أشهر
- 110-المشكلة التي تحصل عند ترك عصير الفاكهة المتخمر في أوعية مكشوفة ؟
(أ) نمو طبقة من الفطر ب (بكتيريا) ج (غير ذلك)
- 111 – تهدف عملية إضافة السكر في حالة تخليل الثمار الفقيرة في السكريات؟
 (أ) زيادة إقبال المستهلك وتكاثرها
 (ب) تشجيع نمو بكتيريا حمض اللاكتيك
 (ج) منع نمو عفن الميكودرما وتكاثرها
 (د) تثبيط نمو بكتيريا حمض اللاكتيك

112 – من عيوب المخلات والتي يمكن منعها عن طريق استخدام ماء يحتوي على نسبة قليلة جداً من الحديد والجبس ؟

- (أ) اسوداد الخلات (ب) المخلات اللزجة (ج) النتفاخ المخلات (د) ليونة المخلات

التجفيف و التركيز

1- ازالة جزء من رطوبة المادة الغذائية الى الحد الذي ال يسمح معه بنمو الأحياء المجهرية ونشاطها

- (أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) النشاط المائي (د) غير ذلك

2- عملية حفظ الأغذية بإضافة السكر لرفع نسبة المواد الصلبة الى 65 % او اكثر ؟

- (أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) النشاط المائي (د) غير ذلك

3- نسبة الضغط البخاري للغذاء الى الضغط البخاري للماء النقي عند نفس درجة الحرارة ؟

- (أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) النشاط المائي (د) غير ذلك

4- من اهداف حفظ الأغذية بطريقة التجفيف والتركيز ؟

- (أ) حفظ المادة الغذائية (ب) تقليل حجم المادة الغذائية (ج) انتاج اغذية سهلة التحضير (د) جميع ما ذكر

5- من مميزات الأغذية المجففة ؟

- (أ) زيادة تركيز المواد الصلبة
(ب) تحملها لفترات تخزين طويلة
(ج) تقليل تركيز المواد الصلبة
(د) أ + ب

6- نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للخضراوات المجففة ؟

- (أ) 2 – 3 %
(ب) 4 – 6 %
(ج) 7 – 9 %
(د)

7- نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للفواكة المجففة ؟

- (أ) 6 – 8 %
(ب) 10 – 12 %
(ج) 13 – 17 %
(د) 18 – 24 %

8- من العوامل المؤثرة في جودة المنتج النهائي لصناعة التجفيف ؟

- (أ) المواد الأولية المناسبة لعملية التجفيف
(ب) حجم المادة الغذائية (ج) ازالة الرطوبة
(د) المحافظة على الرائحة والنكهة الخاصة ببعض الأغذية
ما ذكر

9- تمر صناعة التجفيف بمجموعة من الخطوات وعددها ؟

- (أ) 5
(ب) 6
(ج) 8
(د) 10

10- خطوات صناعة التجفيف تبدأ باختيار المواد الأولية ثم ؟

(أ) تجهيز المواد الأولية ثم فرد الثمار المصابة والتالفة ثم التقشير ثم التجزئة والتقطيع ثم الغمر بمحلول قلوي لبعض انواع الفاكهة ثم الكبريتة ثم السلق الخفيف ثم التجفيف ثم التعبئة والتخزين

(ب) لزيادة المساحة المعرضة للتبخير

11-الهدف من تجهيز المادة الأولية قبل التجفيف ؟

(أ) للتخلص من بقايا واثار المبيدات الحشرية (ب) غير ذلك (ج) لمنع ظاهرة الجفاف السطحي (د) الحداث شقوق في غالف الثمرة بهدف الأسراع في عملية التجفيف

12-الهدف من التجزئة والتقطيع قبل التجفيف ؟

(أ) للتخلص من بقايا واثار المبيدات الحشرية للتبخير (ب) لزيادة المساحة المعرضة

(ج) لمنع ظاهرة الجفاف السطحي (د) ب + ج

13-الهدف من عمر الثمار بمحلول قلوي قبل التجفيف ؟

(أ) للتخلص من بقايا واثار المبيدات الحشرية للتبخير (ب) لزيادة المساحة المعرضة (ج) لمنع ظاهرة الجفاف السطحي

(د) لحداث شقوق في غلاف الثمرة بهدف الإسراع في عملية التجفيف

14-الهدف من الكبرتة قبل التجفيف ؟

(أ) المحافظة على لون الثمار وطعمها والإنزيمات المؤكسدة (ب) تثبيط عمل الأحياء الدقيقة

(ج) تأخير تغير لون الثمار الى الأسود (د) تقلل من فقد فيتامين أ و فيتامين ج

(هـ) جميع ما ذكر

15-الهدف من عملية السلق الخفيف قبل التجفيف ؟

(أ) تقليل الفترة اللازمة لعملية التجفيف (ب) المحافظة على اللون الطبيعي عن طريق وقف الإنزيمات المؤكسدة للون

(د) قتل العديد من

(ج) طرد الهواء من انسجة الخضراوات
الأحياء المجهرية

(ه) جميع ما ذكر

16- تتم عملية الكبرتة بغمر الثمار في محلول الميٹاکبريتيت او الكبريتيت او مزيج من
الإثنين معا بتركيز ؟

(ب) 1-2 % لمدة دقيقتين

(أ) 0,5-1 % لمدة دقيقتين

(د) 3-4 % لمدة دقيقتين

(ج) 2-3 % لمدة دقيقتين

17- تتم عملية الكبرتة بتعريض الثمار الى غاز ثاني اكسيد الكبريت لمدة ؟

(د) 4

(ج) 3 ساعات

(أ) ساعة واحدة
ساعات
(ب) ساعتين

18- تعرض الخضراوات الورقية قبل التجفيف لماء ساخن او بخار ماء لمدة ؟

(د) 8-9

(ج) 6-7 دقائق

(ب) 2-5 دقائق

(أ) 1-3 دقائق

دقائق

19- تعرض البطاطا والجزر قبل التجفيف لماء ساخن او بخار ماء لمدة ؟

(ج) 6-7 دقائق

(ب) 2-5 دقائق

(أ) 1-3 دقائق

(د) 8-9 دقائق

20- تجري عملية السلق الخفيف لمعظم انواع الخضراوات باستثناء البصل والثوم ؟

(ب) للمحافظة على النكهة المميزة لها

(أ) لعدم تغير اللون

(ج) لعدم تثبيط عمل الأحياء الدقيقة

21-تعبأ الثمار المجففة في اوعية ذات نفاذية منخفضة الرطوبة والأكسجين زجاجية بلاستيكية او معدنية جيدة ؟

(أ) للمحافظة عليها من الرطوبة او التلوث الحشري او الميكروبي

(ب) للمحافظة على النكهة المميزة لها

(ج) غير ذلك (د) أ + ب

22-درجة الحرارة المناسبة للإغذية المجففة ؟

(أ) 8 – 13 س (ب) 5 – 7 س (ج) 8 – 13 س (د) 15 – 20 س

23-درجة الرطوبة المناسبة للإغذية المجففة ؟

(أ) 30 – 40 % (ب) 40 – 50 % (ج) 60 – 70 % (د) 80 – 90 %

24-من عوامل فساد الأغذية المجففة ؟

(أ) الفساد الحيوي

(ب) التفاعلات التي تحدث للمادة الغذائية ومن اهمها فقدان فيتامين ج وتفاعلات الأكسدة والتزنخ للدهون

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

25-من اسباب حدوث الفساد الحيوي ؟

(أ) مهاجمة الحشرات للمواد الغذائية المجففة

(ب) نمو الفطريات على سطح المواد المجففة

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

26- نمو الفطريات على سطح المواد المجففة بسبب ؟

(أ) لأن نسبة الرطوبة في المخازن تكون مرتفعة (ب) لأن نسبة الرطوبة في المخازن تكون منخفضة

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

27- لمنع مهاجمة الحشرات للمواد الغذائية المجففة يجب ؟

(أ) استخدام مواد التغليف القادرة على منع دخول الحشرات الى المادة الغذائية

(ب) التخزين في مخازن مرتفعة الرطوبة

(ج) التخزين في مخازن منخفضة الرطوبة

(د) حفظ الأغذية الطازجة في اجواء باردة وجافة باستمرار

28- لمنع نمو الفطريات على سطح المواد الغذائية المجففة يجب ؟

(أ) التخزين في مخازن مرتفعة الرطوبة (ب) التخزين في مخازن منخفضة الرطوبة

(ج) حفظ الأغذية الطازجة في اجواء باردة وجافة باستمرار

(د) ب + ج

29- الهدف من استخدام مواد تغليف للمواد الغذائية المجففة ؟

(أ) لمنع دخول الحشرات الى المادة الغذائية المجففة

(ب) لمنع نمو الفطريات على سطح المواد الغذائية المجففة

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

30-الهدف من حفظ المواد الغذائية المجففة في مخازن منخفضة الرطوبة وحفظ الأغذية الطازجة في اجواء باردة وجافة باستمرار ؟

(أ) لمنع دخول الحشرات الى المادة الغذائية المجففة

(ب) لمنع نمو الفطريات على سطح المواد الغذائية المجففة

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

31-ما المشكلة المتوقعة حدوثها او ما العيب المتوقع او ماذا سيحدث عند مهاجمة الحشرات للمواد الغذائية المجففة ؟

(أ) فساد حيوي (ب) فقدان فيتامين ج

(ج) تفاعلات التأكسد والتزنخ للدهون (د) غير ذلك

32-ما المشكلة المتوقعة حدوثها او ما العيب المتوقع او ماذا سيحدث عند نمو الفطريات على سطح المواد الغذائية المجففة ؟

(أ) فساد حيوي (ب) فقدان فيتامين ج

(ج) تفاعلات التأكسد والتزنخ للدهون (د) غير ذلك

33-من التفاعلات التي تحدث للمادة الغذائية ؟

(أ) الأوكسدة (ب) التزنخ (ج) فقدان فيتامين ج (د)

جميع ما ذكر

34-يسمى التجفيد بالتجفيف التجميدي ؟

(أ) لأنه يجمد المادة الغذائية اولاً (ب) لأنه يبرد المادة الغذائية اولاً (ج)

غير ذلك

35-يسمى التجفيد بالتجفيف التجميدي لأنه يجمد المادة الغذائية اولاً ثم تعرض للحرارة تحت ضغط منخفض ليتم تحويل البلورات الثلجية الى بخار ماء دون المرور بحالة السيولة وهو ما يعرف ب ؟

(أ) التسامي (ب) غير ذلك

36-العملية التي يتم من خلالها التخلص من 99 % من الماء الموجود في المادة الغذائية دون التأثير على صفات المادة الغذائية الحسية ؟

(أ) التجفيف (ب) التركيز (ج) السلق الخفيف (د) التجفيد

37-من الأمثلة على عملية التجفيد ؟

(أ) أغذية الأطفال (ب) ثمار التين (ج) ثمار العنب (د) الباميا

38-نسبة الرطوبة في المنتج النهائي للأغذية المحفوظة بطريقة التجفيد ؟

(أ) 1% (ب) 2% (ج) 3% (د) 4%

39-طريقة الحفظ المناسبة لثمار التين لمدة طويلة ؟

(أ) تبريد (ب) تجميد (ج) تجفيف (د) تخليل

40-لحفظ الأغذية بطريقة التركيز يتم رفع نسبة المواد الصلبة الكلية الى ؟

(أ) 50 % (ب) 55 % (ج) 60 % (د) 65 %
% او اكثر

41-لحفظ الأغذية بطريقة التركيز يتم رفع نسبة المواد الصلبة الكلية الى 65 % او اكثر عن طريق ؟

(أ) اضافة السكر (ب) اضافة الملح (ج) تجفيف المادة (د) تجفيد المادة

42-يستند مبدأ التركيز على نزع الماء ورفع نسبة المواد الصلبة الكلية بإضافة السكر لخفض النشاط المائي الى ؟

- (أ) 0.70 – 0.65 (ب) 0.8 – 0.75 (ج) 0.9 – 0.85 (د) 0.95 – 0.97

43-اسباب نمو الأعفان والخمائر على سطح الأغذية المحفوظة بطريقة التركيز ؟

- (أ) ارتفاع الرطوبة النسبية في جو المخازن
(ب) انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية
(ج) تلوث الأغذية والعبوات بالإحياء المجهرية قبل قفل العبوات

(د) جميع ما ذكر

44-التغيرات التي تحدث على الإغذية المركزة عند انخفاض نسبة المواد الصلبة الذائبة في المادة الغذائية ؟

- (أ) نمو الأعفان والخمائر على سطحها
(ب) نمو الفطريات
(ج) نمو البكتيريا

45-التغيرات التي تحدث على الإغذية المركزة عند ارتفاع الرطوبة النسبية في جو المخازن ؟

- (أ) نمو الأعفان والخمائر على سطحها
(ب) نمو الفطريات
(ج) نمو البكتيريا

46-التغيرات التي تحدث على الإغذية المركزة عند تلوث الأغذية والعبوات بالإحياء المجهرية ؟

- (أ) نمو الأعفان والخمائر على سطحها
(ب) نمو الفطريات
(ج) نمو البكتيريا

47- تعد اقدم واسهل طريقة عرفها الإنسان لحفظ المواد الغذائية ؟

(أ) التجميد (ب) التجفيف (ج) التجفيد (د) التركيز

48- تعد احدث طريقة عرفها الإنسان لحفظ المواد الغذائية ؟

(أ) التجميد (ب) التجفيف (ج) التجفيد (د) التركيز

49 – من خطوات عملية صناعة التجفيف والتي تهدف إلى زيادة المساحة المعرضة للتبخير ولمنع ظاهرة الجفاف السطحي ؟

(أ) السلق الخفيف (ب) الغمر بمحلول قلوي (ج) التقشير (د) التجزئة والتقطيع

50 – تهدف إضافة السكر خلال عملية حفظ الأغذية بطريقة التركيز إلى رفع نسبة المواد الصلبة إلى؟

(أ) 35 % (ب) 55 % (ج) 65 % (د) 85 %

التعليب

1- حفظ المواد الغذائية من خالل تعبنتها في اواني محكمة الإغلاق ثم تعقيمها تحت الضغط على درجة حرارة اكثر من 100س لمدة زمنية محددة حسب نوع وطبيعة الغذاء ؟

(أ) التعليب (ب) التركيز (ج) التجميد (د) التجفيف

2- تسخين المحلول الملحي او السكري قبل عملية القفل النهائي للعبوة من اجل تفرغ الهواء تجنباً لانتفاخ الغطاء اثناء المعاملات الحرارية اللاحقة ؟

(أ) التسخين الابتدائي (ب) التسخين النهائي (ج) غير ذلك

3-المسافة بين سطح المادة الغذائية وحافة العبوة العلوية وهو يعادل عشر ارتفاع العبوة فارغة تماما

(أ) النقطة الباردة (ب) الفراغ الرأسي (ج) غير ذلك

4-النقطة الواقعة في منتصف العبوة وهي ابرد نقطة في المادة الغذائية ؟

(أ) النقطة الباردة (ب) الفراغ الرأسي (ج) غير ذلك

5-تغيرات غير مرغوبة في المادة الغذائية ناتجة بفعل عوامل حيوية كالأحياء المجهرية والقوارض والطفيليات ؟

(أ) فساد الغذاء (ب) تلف الغذاء (ج) غير ذلك

6-تغيرات غير مرغوبة في المادة الغذائية ناتجة بفعل عوامل كيميائية او فيزيائية او بيوكيميائية ؟

(أ) فساد الغذاء (ب) تلف الغذاء (ج) غير ذلك

7-اداة مصنوعة من مادة مالئمة مشكلة بشكل مناسب تستعمل لتخزين المادة الغذائية وحفظها وتداولها ؟

(أ) العبوة (ب) غير ذلك

8-اول عملية تعليب حصلت في عام ؟

(أ) 1804 (ب) 1805 (ج) 1806 (د) 1807

9-يستخدم المحلول الملحي في حالة تعليب الخضراوات بنسبة تتراوح بين ؟

(أ) 20 – 30 % (ب) 5 – 10 % (ج) 2 – 3 % (د)

10- يستخدم المحلول السكري في حالة تعليب الفواكة بنسبة تتراوح بين ؟

- (أ) 20 – 50 % (ب) 5 – 10 % (ج) 2 – 3 % (د)
- 10 – 20 %

11- من طرق الحصول على التفريغ على النطاق التجاري في مرحلة التسخين الابتدائي في تصنيع التعليب ؟

- (أ) تسخين الغذاء في العبوات على درجة حرارة 71,7 82,2 س قبل غلقها لطرد الغازات
- (ب) إحلال الهواء بالبخار ويضخ البخار ليحل محل الهواء الموجود في الفراغ الرأسي لتغلق بعدها العبوات مباشرة
- (ج) التفريغ الميكانيكي
- (د) جميع ما ذكر

12- مبدأ عمل التفريغ الميكانيكي ؟

- (أ) يسحب الهواء من الفراغ الرأسي للعبوة الى الخارج بواسطة مضخة خاصة ثم تغلق العبوات بسرعة
- (ب) يسحب الهواء من الفراغ الرأسي للعبوة الى الداخل بواسطة مضخة خاصة ثم تغلق العبوات بسرعة
- (ج) أ + ب
- (د) غير ذلك

13- من وظائف التفريغ الميكانيكي ؟

- (أ) التقليل من كمية الإكسجين في العبوات
- (ب) منع التلف التأكسدي للدهون والمحافظة على اللون والنكهة والفيتامينات
- (ج) المحافظة على الشكل المقعر للعبوات من الإسف ومن الأعلى
- (د) منع التشوهات
- (هـ) جميع ما ذكر

14- ما تأثير عدم اجراء خطوة التفريغ في عملية حفظ الإغذية بالتعليب على نطاق تجاري ؟

- (أ) تآكل المعدن من الداخل
(ب) التلف التأكسدي للدهون مما يؤدي الى تغير في اللون والنكهة
(ج) عدم المحافظة على الشكل المقعر للعبوات من الإسفل ومن العلى
(د) ظهور تشوهات للعبوات المعلبة

(هـ) جميع ما ذكر

15- الهدف من عملية السلق عند حفظ الإغذية بالتعليب ؟

- (أ) على تثبيط الإنزيمات وخاصة المؤكسدة منها
(ب) عملية غسيل نهائية
(ج) وسيلة للتخلص من بعض
(د) تثبيت اللون

(هـ) جميع ما ذكر

16- الخطوة التي من خلالها نقلل من كمية الإكسجين في العبوات ؟

- (أ) السلق
(ب) القفل المزدوج
(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
(د) **التسخين الابتدائي**

17- الخطوة التي من خلالها نمنع التلف التأكسدي للدهون ونحافظ على اللون والنكهة والفيتامينات؟

- (أ) السلق
(ب) القفل المزدوج
(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
(د) **التسخين الابتدائي**

18- الخطوة التي من خلالها نحافظ على الشكل المقعر من الأعلى والإسفل للعبوات الغذائية اثناء عملية حفظ الإغذية بطريقة التعليب ؟

- (أ) السلق
(ب) القفل المزدوج

(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
19-الخطوة التي من خلالها نمنع التشوهات التي قد تحصل للعبوات اثناء عملية التعقيم ؟

(أ) السلق (ب) القفل المزدوج

(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
20-الخطوة التي من خلالها نعمل على تثبيط الإنزيمات وخاصة المؤكسدة اثناء عملية التعليب ؟

(أ) السلق (ب) القفل المزدوج

(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
21-الخطوة التي من خلالها نمنع دخول الهواء الى العبوات ونمنع دخول احياء دقيقة جديدة الى داخل العبوة اثناء التداول والتخزين ؟

(أ) السلق (ب) القفل المزدوج

(ج) اضافة المحلول السكري او الملحي
22-تتم عملية التسخين الابتدائي على النطاق المنزلي بتعبئة المحلول السكري والملحي وهو ساخن على درجة حرارة لا تقل عن ؟

(أ) 55 س (ب) 65 س (ج) 75 س

(د) 85 س

23-الهدف من عملية القفل المزدوج اثناء التعليب ؟

(أ) منع دخول الهواء اليها

(ب) منع دخول احياء دقيقة جديدة الى داخل العبوة اثناء التداول والتخزين

(ج) أ+ب (د) غير ذلك

24- من العوامل التي تعتمد عليها درجة حرارة التعقيم اثناء عملية التعقيم ؟

(أ) نوع المادة الغذائية (ب) درجة الحموضة

(ج) كثافة المادة الغذائية (د) حجم العبوات **(هـ) جميع ما ذكر**

25- احدى المواد الغذائية المعلبة التالية تحتاج الى حرارة تعقيم تصل الى 100 س لمدة 20-30 دقيقة ؟

(أ) **المخللات والمرببات** (ب) اللحوم والدواجن (ج) العصائر (د) غير ذلك

26- احدى المواد الغذائية المعلبة التالية تحتاج الى حرارة تعقيم تصل الى 121 س لمدة 30-40 دقيقة

(أ) المخللات والمرببات (ب) **اللحوم والدواجن** (ج) العصائر (د) غير ذلك

27- من الإمتل على الإغذية عالية الحموضة ؟

(أ) **المخللات والمرببات** (ب) اللحوم والدواجن (ج) العصائر (د) غير ذلك

28- من الإمتل على الإغذية قليلة الحموضة ؟

(أ) المخللات والمرببات (ب) **اللحوم والدواجن** (ج) العصائر (د) غير ذلك

29- تحتاج الإغذية عالية الحموضة كالمخللات والمرببات الى حرارة تعقيم تصل الى

(أ) **100 س لمدة 20-30 دقيقة** (ب) 100 س لمدة 30-40 دقيقة

(ج) 121 س لمدة 20-30 دقيقة (د) 121 س لمدة 30-40 دقيقة

30- تحتاج الأغذية قليلة الحموضة كاللحوم والدواجن الى حرارة تعقيم تصل الى ؟

(أ) 100 س لمدة 20-30 دقيقة (ب) 100 س لمدة 30-40 دقيقة

(ج) 121س لمدة 20-30 دقيقة

(ج) 121 س لمدة 30-40 دقيقة

31-تخزين عبوات الأغذية المعقمة قبل الإستهلاك في اماكن جيدة التهوية ومعتدلة الحرارة بين ؟

(أ) 5 – 9 س (ب) 10 – 21 س (ج) 22 - 25 (د) 26 - 30

32- عند تخزين عبوات الأغذية يجب ان تكون الرطوبة النسبية منخفضة ؟

(أ) تجنباً لصدأ المعلبات وتنقيتها (ب) غير ذلك

33- من عوامل فساد الأغذية المعلبة ؟

(أ) الفساد الناتج عن عدم كفاية التعقيم (ب) الفساد الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) الفساد الكيميائي (د) الفساد الفيزيائي (الطبيعي)

(هـ) جميع ما ذكر

34- الفساد الذي يحدث نتيجة عدم كفاية درجة حرارة التعقيم والوقت وعدم غلق العبوات باحكام هو الفساد ؟

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم (ب) الناتج من الإحياء المجهرية

(ج) الكيميائي (د) الطبيعي (الفيزيائي)

35- الفساد الذي يحدث نتيجة ارتفاع حموضة الغذاء المعلب حيث تنطلق رائحة كريهة بعد فتح المعلبات ؟

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم (ب) الناتج من الإحياء المجهرية

(ج) الكيميائي (د) الطبيعي (الفيزيائي)

36-الفساد الذي يحدث نتيجة ظهور روائح غير مرغوبة وتعفنتات من نواتج تحليل البروتين وغازات مثل غاز ثاني اكسيد الكربون وغاز الهيدروجين التي تسبب انتفاخ للمعلبات ؟

(ب) الناتج من الإحياء المجهرية

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

(د) الطبيعي (الفيزيائي)

(ج) الكيميائي

37-الفساد الذي يحدث نتيجة بكتيريا باسيلس هو فساد ؟

(ب) (حيوي) الناتج من الإحياء

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

المجهرية

(د) الطبيعي (الفيزيائي)

(ج) الكيميائي

38-الفساد الذي يحدث نتيجة بكتيريا كلوستريديوم هو فساد ؟

(ب)(حيوي) الناتج من الإحياء

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

المجهرية

(د) الطبيعي (الفيزيائي)

(ج) الكيميائي

39-الفساد الذي يحدث نتيجة تفاعل مكونات الغذاء مع معدن العلبه ونتاج غاز الهيدروجين فو فساد ؟

(ب) الناتج من الإحياء المجهرية

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

(د) الطبيعي (الفيزيائي)

(ج) الكيميائي

40-الفساد الذي يحدث نتيجة تحلل بعض مكونات الغذاء نتيجة غاز ثاني اكسيد الكربون في الغذاء؟

(ب) الناتج من الإحياء المجهرية

(أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم

(د) الطبيعي (الفيزيائي)

(ج) الكيميائي

41-الفساد الذي يحدث نتيجة زيادة تعبئة العبوات ؟

- (أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
(ب) الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) الكيميائي
(د) **الطبيعي (الفيزيائي)**

42-الفساد الذي يحدث نتيجة عدم تفريغ المعلبات اثناء عملية التصنيع ؟

- (أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
(ب) الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) الكيميائي
(د) **الطبيعي (الفيزيائي)**

43-الفساد الذي يحدث نتيجة قلة الفراغ الرأسي ؟

- (أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
(ب) الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) الكيميائي
(د) **الطبيعي (الفيزيائي)**

44-الفساد الذي يحدث نتيجة تخزين المعلبات في مناطق ذات ضغط جوي منخفض ؟

- (أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
(ب) الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) الكيميائي
(د) **الطبيعي (الفيزيائي)**

45-أي من انواع الفساد التالية يؤدي الى الإنتفاخ الهيدروجيني في المعلبات الغذائية ؟

- (أ) الناتج عن عدم كفاية التعقيم
(ب) الناتج من الإحياء المجهرية
(ج) **الكيميائي**
(د) الطبيعي (الفيزيائي)

46-النقطة الباردة هي ابرد نقطة في المادة الغذائية داخل العبوة كما تظهر

في احدى المعلبات في الشكل المقابل والتي تحمل الرقم ؟

- (أ) **1** (ب) 2 (ج) 3 (د) 4

47-من الأمثلة على اشكال الإنتفاخات التي تظهر على معلبات الأغذية ؟

- (أ) الإنتفاخ المستتر (ب) الإنتفاخ اللين



(هـ)

(د) الإنتفاخ الصلب

(ج) الإنتفاخ اللولبي
جميع ما ذكر

48- أي من انتفاخات معلبات الأغذية ال يبدو على العبوة أي انتفاخ بسبب قلة الغاز المتكون ولكن يظهر التحذب في الطرف الآخر عند طرق احد طرفيها ؟

(ب) الإنتفاخ اللين

(أ) الإنتفاخ المستتر

(هـ)

(د) الإنتفاخ الصلب

(ج) الإنتفاخ اللولبي
جميع ما ذكر

49- أي من انتفاخات معلبات الأغذية يبدو احد طرفي العبوة منتفخا دون الطرف الآخر ويختفي عند الضغط عليه ثم يعود الإنتفاخ عند زوال الضغط ؟

(ب) الإنتفاخ اللين

(أ) الإنتفاخ المستتر

(هـ)

(د) الإنتفاخ الصلب

(ج) الإنتفاخ اللولبي
جميع ما ذكر

50- أي من انتفاخات معلبات الأغذية يبدو الإنتفاخ في احد طرفي العبوة وعند الضغط عليه يظهر الإنتفاخ في الطرف الآخر ؟

(ب) الإنتفاخ اللين

(أ) الإنتفاخ المستتر

(هـ)

(د) الإنتفاخ الصلب

(ج) الإنتفاخ اللولبي
جميع ما ذكر

51- أي من انتفاخات معلبات الأغذية يبدو الإنتفاخ في احد طرفي العبوة او في الطرفين وعند الضغط عليه يصعب ارجاعه للحالة الطبيعية وقد يؤدي الضغط بقوة الى انفجار العبوة ؟

(ب) الإنتفاخ اللين

(أ) الإنتفاخ المستتر

(ج) الإنتفاخ اللولبي (د) الإنتفاخ الصلب (هـ) جميع ما ذكر

52- من الأمثلة على اصناف العبوات المستخدمة في تعليب الغذية ؟

(أ) العبوات الأولية والثانوية (ب) العبوات المرنة وغير المرنة

(ج) العبوات مسبقة التشكيل وانية التشكيل (د) جميع ما ذكر

53- العبوات التي تلمس الغذاء بطريقة مباشرة يطلق عليها مصطلح العبوات ؟

(أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) المرنة

(د) غير المرنة

54- العبوات التي لا تلامس الغذاء بطريقة مباشرة يطلق عليها مصطلح العبوات ؟

(أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) المرنة

(د) غير المرنة

55- العبوات التي يتم طيها بسهولة كأكياس البلاستيكية والورق يطلق عليها مصطلح العبوات ؟

(أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) المرنة

(د) غير المرنة

56- العبوات كالأوعية الزجاجية والمعدنية والبلاستيكية وصناديق الخشب يطلق عليها مصطلح العبوات ؟

(أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) المرنة

(د) غير المرنة

57- العبوات التي تكون جاهزة كالعلب المعدنية والزجاجية والعبوات متعددة الطبقات تعبأ ثم تقفل يطلق عليها مصطلح العبوات ؟

(أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) مسبقة التشكيل (د)

انية التشكيل

58- العبوات التي تتشكل اثناء التعبئة كما في العصائر والحليب المبستر والحمص وتكون على شكل حبيبات ؟

- (أ) الأولية (ب) الثانوية (ج) مسبقة التشكيل (د) **انية التشكيل**

59- من صفات العبوات الأولية ؟

- (أ) عدم السمية وعدم تفاعلها مع المادة الغذائية (ب) ان لا تترك اثر ضار في المادة الغذائية (ج) ان تكون غير منفذة (د) تغلق باحكام وتفتح بسهولة

(ه) جميع ما ذكر

60- من فوائد العبوات المستخدمة في صناعة تعليب الأغذية ؟

- (أ) حماية المادة الغذائية من التلوث والتعرض للفساد (ب) وسيلة لتداول المادة الغذائية (ج) عامل يساعد على التصنيع (د) تسهيل عملية استخدام المادة الغذائية (ه) وسيلة تسويق للمنتج

(و) جميع ما ذكر

61- من اهم الخامات المستخدمة في تصنيع العبوات ؟

- (أ) المواد المعدنية (ب) الزجاج (ج) الورق والكرتون (د) البلاستيك (ه) مواد التعبئة متعددة الطبقات (و) مواد التغليف القابلة لالكل

ما ذكر

62- من الأمثلة على مواد معدنية مستخدمة في تصنيع المعلبات الغذائية ؟

- (أ) الألمنيوم (ب) القصدير (ج) اسينات السيليلوز (د) **أ + ب**

63- من الأمثلة على البلاستيك المستخدمة في تصنيع المعلبات الغذائية ورق السلوفان المصنع من ؟

- (أ) الألمنيوم
(ب) القصدير
(ج) اسيتات السيليلوز
(د) أ + ب

64- من المواد الداخلة في تصنيع مواد التعبئة متعددة الطبقات ؟

- (أ) البلاستيك
(ب) الورق
(ج) صفائح اللينوم
(د) جميع ما ذكر

65- من المواد الداخلة في تصنيع البلاستيك المستخدم في تصنيع المعلبات الغذائية ؟

- (أ) ورق السلوفان
(ب) القصدير
(ج) الألمنيوم
(د) الكولاجين

66- من المواد الداخلة في تصنيع مواد التغليف القابلة لالكل ؟

- (أ) الكولاجين
(ب) السيليلوز
(ج) ورق السلوفان
(د) أ + ب

67- المواد التي تتفاعل مع مكونات الغذاء ؟

- (أ) المواد المعدنية
(ب) المواد الزجاجية
(ج) مواد التعبئة
متعددة الطبقات

(د) مواد التغليف القابلة لالكل

68- المواد التي لا تتفاعل مع مكونات الغذاء ؟

- (أ) المواد المعدنية
(ب) المواد الزجاجية
(ج) مواد التعبئة متعددة الطبقات

(د) مواد التغليف القابلة لالكل

69- من الخامات المستعملة في تصنيع المعلبات والتي تعد من المواد الكيميائية التي تتصف بارتفاع وزنها الجزيئي ؟

(ج) البلاستيك

(ب) المواد المعدنية

(أ) الزجاج

(د) الورق والكرتون

70- من مميزات المواد المعدنية المستعملة في تصنيع العبوات الغذائية ؟

(ب) لا تتفاعل مع مكونات الغذاء

(أ) غير منفذة

(د) شفافة

(ج) يمكن رؤية المادة الغذائية من خلالها

71- من عيوب المواد المعدنية المستعملة في تصنيع العبوات الغذائية ؟

(ب) تتفاعل مع مكونات الغذاء

(أ) منفذة

(د) ثقيلة الوزن

(ج) معرضة للكسر

72- من مميزات الزجاج المستعمل في تصنيع العبوات ؟

(ب) شفافة قابلة للتلوين

(أ) لا تتفاعل مع الغذاء

(د) جميع ما ذكر

(ج) يمكن رؤية المادة الغذائية من خلالها

73- من عيوب الزجاج المستعمل في تصنيع العبوات ؟

(د) جميع

(أ) ثقيلة الوزن (ب) غالية الثمن (ج) معرضة للكسر

ما ذكر

74- تمر عملية حفظ الأغذية بالتعليب بمجموعة من الخطوات وعددها ؟

(د) 9

(ج) 8

(ب) 7

(أ) 5

75- خطوات صناعة التعليب تبدأ بتجهيز المواد الأولية ثم ؟

(أ) السلق ثم التعبئة ثم اضافة المحلول الملحي او السكري ثم التسخين الابتدائي

ي ثم القفل المزدوج ثم التعقيم ثم التبريد المفاجئ ثم التخزين

(ب) غير ذلك

76 - الخطوة التي تهدف إلى تثبيط الأنزيمات المؤكسدة في عملية حفظ الأغذية بالتعليب؟

- (أ) **السلق** (ب) التعقيم (ج) إضافة المحلول السكري (د) التسخين الابتدائي

77 - الفساد الحيوي من عوامل فساد الأغذية المجففة في أثناء التخزين والتي تؤدي إلى :

- (أ) فقدان فيتامين C (**ب) نمو الفطريات**) (ج) تفاعلات الأكسدة (د) ترنخ الدهون

العصير

1-العصارة الرائقة او شبه الرائقة وغير المتخمرة التي تفصل من الثمار الناضجة والخالية من التعفن والإصابات الحشرية والفطرية والمصفى من البذور وبقايا اللب ؟

- (أ) المياه الغازية (ب) المربى (ج) المرمالد (**د) العصير**)

2-دفع العصير تحت ضغط من خالل مصافي دقيقة الثقوب مما يؤدي الى تكسير الاجزاء الكبيرة الى اجزاء صغيرة وبالتالي الحصول على اجزاء متجانسة الحجم ؟

- (أ) **تجنيس العصير** (ب) ترويق العصير (ج) تصفية العصير (د) ترشيح العصير

3-عملية يتم من خلالها فصل الاجزاء الصغيرة من العصير مثل المواد اللبية والشموع والمواد البكتينية والمواد البروتينية الموجودة بحالة غروية ؟

- (أ) تجنيس العصير (ب) **ترويق العصير** (ج) تصفية العصير (د) ترشيح العصير

4- من الأسباب التي ادت الى انتشار العصير بشكل واسع ؟

- (أ) رخص ثمنه وسهولة الحصول عليه
- (ب) المحافظة على مستوى اسعار المواد الخام
- (ج) مصدر غني بالفيتامينات والأملاح المعدنية
- (د) تقدم طرق حفظه بصورة تشابه حالته الطبيعية
- (هـ) اهميته العلاجية في كثير من الحالات المرضية

(و) جميع ما ذكر

5- من الصناعات الغذائية التي يدخل العصير في صناعتها ؟

- (أ) الشراب والجلي والمرمالد
- (ب) المياه الغازية
- (ج) المثلجات اللبنية والأيس كريم
- (د) كثير من انواع الحلوى مثل الدروبس

(هـ) جميع ما ذكر

6- من المواد الخام التي تدخل في صناعة العصير ؟

- (أ) الفاكهة مثل الحمضيات والعنب والتفاح والرمان والجوافة
- (ب) الخضراوات مثل الجزر والبندورة
- (ج) القصب

(د) جميع ما ذكر

7- من اشهر الخامات استخداما لصناعة العصير في العالم ؟

- (أ) الفاكهة مثل الحمضيات والعنب والتفاح والرمان والجوافة
- (ب) الخضراوات مثل الجزر والبندورة
- (ج) **القصب**
- (د) جميع ما ذكر

8- من طرق استخلاص العصير ؟

(أ) طريقة المكبس (ب) طريقة المكابس البريمية

(ج) طريقة عصر ثمار الحمضيات (د) جميع ما ذكر

9- طريقة استخلاص العصير عن طريق كبس الثمار تحت ضغط مرتفع مما يؤدي الى خروج العصير وبقايا اللب والقشور في آلة العصير مثل التفاح ؟

(أ) طريقة المكبس (ب) طريقة المكابس البريمية (ج) طريقة عصر ثمار الحمضيات

10- طريقة استخلاص العصير تستخدم فيها مجموعة ريش او لوالب تدور حول نفسها داخل مصافي اسطوانية الشكل وتستخدم في حالة الثمار اللينة مثل البندورة ؟

(أ) طريقة المكبس (ب) طريقة المكابس البريمية (ج) طريقة عصر ثمار الحمضيات

11- طريقة استخلاص العصير تستخدم فيها اجهزة خاصة تقطع الثمار الى نصفين باستخدام اسطوانات التقطيع ثم تنقل الأصناف الى اسطوانة العصر ؟

(أ) طريقة المكبس (ب) طريقة المكابس البريمية (ج) طريقة عصر ثمار الحمضيات

12- أي من خطوات تصنيع العصير التالية يتم فيها الحصول على اجزاء متجانسة الحجم تمنع ترسب المواد العالقة في اثناء التخزين ؟

(أ) التجهيز (ب) ازالة الهواء (ج) التجنيس (د) خلط العصير

13- أي من خطوات تصنيع العصير التالية يتم فيها سحب الهواء والأكسجين من العصير ؟

(أ) التجهيز (ب) ازالة الهواء (ج) التجنيس (د) خلط العصير

14- أي من خطوات تصنيع العصير التالية يتم فيها المحافظة على صفات العصير وعدم تغييرها ؟

(أ) التجهيز (ب) إزالة الهواء (ج) التجنيس (د) خلط العصير

15- أي من خطوات تصنيع العصير التالية يتم فيها الحصول على منتج ثابت الصفات من حيث الحموضة والمواد الصلبة الكلية ؟

(أ) التجهيز (ب) إزالة الهواء (ج) التجنيس (د) خلط العصير

16- الهدف من إزالة الهواء في اثناء تصنيع عصير الفاكهة والخضراوات ؟

(أ) لأن الهواء يسبب سرعة فساد العصير وخصوصا عصير الحمضيات وعليه يفقد جزء كبير من حمض الاسكوربيك (فيتامين ج)
(ب) لأن الهواء يحدث تغير في اللون والطعم

(ج) أ + ب

17- يسبب الهواء سرعة فساد عصير الحمضيات والذي يفقده جزء كبير من حمض ؟

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

18- الطريقة المستخدمة لفصل الجزيئات اللبية والشموع والمواد البكتينية والبروتينية ؟

(أ) التصفية (ب) الترويق (ج) الترشيح (د) الترسيب

19- الطريقة المستخدمة لفصل البذور والقشور وبعض الألياف ؟

(أ) التصفية (ب) الترشيح (ج) الترويق (د) أ + ب

20- من الأجزاء التي تكون عالقة بالعصير وتفصل بالترويق؟

- (أ) الجزيئات اللبية (ب) الشموع (ج) المواد البكتينية (د) المواد البروتينية **(هـ) جميع ما ذكر**

21- من الأجزاء التي تكون عالقة بالعصير وتفصل بالتصفية والترشيح؟

- (أ) البذور (ب) القشور (ج) بعض الألياف **(د) جميع ما ذكر**

22- الوسائل التي تستخدم من أجل الحصول على عصير رائق؟

- (أ) الترشيح (ب) الطرد المركزي (ج) استعمال الإنزيمات البكتينية **(د) جميع ما ذكر**

23- من طرق فصل المواد العالقة بالعصير؟

- (أ) التصفية (ب) الترشيح (ج) الترويق **(د) جميع ما ذكر**

24- من الأمثلة على المواد السامة المستخدمة في ترشيح العصير او وسائل تستخدم في ترشيح العصير

- (أ) شبك معدني **(ب) القماش** (ج) منخل خشبي (د) جميع ما ذكر

25- من الوسائل التي تستخدم في تصفية العصير؟

- (أ) الطرد المركزي (ب) الترسيب (ج) الآت تصفية خاصة بالعصير **(د) جميع ما ذكر**

26- مادة حافظة كيميائية تستخدم في حفظ العصير؟

- (أ) بنزوات الصوديوم (ب) ثاني اكسيد الكبريت (ج) حمض الستريك **(د) أ + ب**

27- الطرق السليمة لحفظ العصير لفترة طويلة حتى يستهلك ؟

(أ) البسترة (ب) التجميد (ج) المواد الحافظة (د) جميع ما ذكر

28- آلية عمل حفظ العصير بالتجميد ؟

(أ) التخلص من الهواء الموجود في العصير (ب) إحلال غاز ثاني اكسيد الكربون محل الهواء

(ج) يجمد العصير ويعبأ في عبوات من الصفيح او الورق المقوى المغطى بطبقة عازلة من شمع البرافين

(د) جميع ما ذكر

29- يجمد العصير ويعبأ في عبوات من الصفيح او الورق المقوى المغطى بطبقة عازلة من شمع البرافين ثم يخزن على درجة حرارة ؟

(أ) 18- الى 12- س (ب) 10- الى 8- س (ج) 7- الى 5- س (د) 4- الى 2- س

30- من مميزات العصير المحفوظ بطريقة التجميد ؟

(أ) طول مدة الحفظ

(ب) احتفاظه بصفاته ومكوناته الطبيعية جميعها دون تغير في اللون والطعم

(ج) أ+ب

31- من الشروط الواجب توافرها في العصير الجيد ؟

(أ) له خصائص المادة الخام المحضر منها (ب) متجانس وغير منفصل في طبقات

(ج) طعمه واضح وخالي من الطعم المتخمر او المتعفن

(د) خالي من المواد التي تضاف الخفاء عيوب معينة مثل اضافة اللون او المواد المائلة المعدلة للقوام

(ه) جميع ما ذكر

32- تسخين العصير مباشرة بعض استخلاصه لإنتاج عصير ؟

(أ) عكر (ب) رائق (ج) غير ذلك

33- عصير الفواكه والخضراوات من الأغذية ذات القيمة الغذائية العالية انه يعد مصدر غني ب ؟

(أ) السكريات الطبيعية (ب) الأملاح المعدنية (ج) الفيتامينات (د) جميع ما ذكر

34- درجة الحرارة المثلى لبسترة العصير بالطريقة البطيئة ؟

(أ) 88 س لمدة دقيقة واحدة (ب) 71 س لمدة 30 دقيقة

(ج) 71 س لمدة 15 دقيقة (د) 88 س لمدة 5 دقائق

35- درجة الحرارة المثلى لبسترة العصير بالطريقة السريعة ؟

(أ) 88 س لمدة دقيقة واحدة (ب) 71 س لمدة 30 دقيقة

(ج) 71 س لمدة 15 دقيقة (د) 88 س لمدة 5 دقائق

36- الخطوة التي يتم من خلالها حفظ العصير حتى يستهلك ؟

(أ) التجميد (ب) خلط العصير (ج) التجنيس (د) الغسيل

37- الخطوة التي يتم من خلالها الحصول على منتج ثابت الصفات من حيث الحموضة والمواد الصلبة الكلية ؟

(أ) التجميد (ب) خلط العصير (ج) التجنيس (د) الغسيل

38- الخطوة التي يتم من خلالها تكسير اجزاء العصير الى اجزاء صغيرة الحجم للحصول على اجزاء متجانسة الحجم تمنع ترسيب المواد العالقة اثناء التخزين ؟

(أ) التجميد (ب) خلط العصير (ج) التجنيس (د) الغسيل

39-الخطوة التي يتم من خلالها التخلص من اثار المبيدات الحشرية ؟

- (أ) التجميد
(ب) خلط العصير
(ج) التجنيس
(د) **الغسيل**

40-الخطوة التي يتم من خلالها المحافظة على اللون والنكهة ؟

- (أ) **ازالة الهواء**
(ب) الترويق
(ج) التصفية والترشيح
(د) التجهيز

41-الخطوة التي يتم من خلالها فصل الجزيئات اللبية والشموع والمواد البكتينية والبروتينية ؟

- (أ) ازالة الهواء
(ب) **الترويق**
(ج) التصفية والترشيح
(د) التجهيز

42-الخطوة التي يتم من خلالها فصل البذور والقشور وبعض الألياف ؟

- (أ) ازالة الهواء
(ب) الترويق
(ج) **التصفية والترشيح**
(د) التجهيز

43-الخطوة التي يتم من خلالها إزالة الأجزاء الخضرية والزهرية والبذور والقشور ؟

- (أ) ازالة الهواء
(ب) الترويق
(ج) التصفية والترشيح
(د) **التجهيز**

44-الخطوة التي يتم من خلالها استبعاد الثمار المصابة بالإمراض والمكسورة والمخدوشة ؟

- (أ) **الفرز**
(ب) الترويق
(ج) التصفية والترشيح
(د) التجهيز

45-تمر صناعة العصير بالعديد من الخطوات وعددها ؟

- (أ) 7
(ب) 8
(ج) 9
(د) **10**

46-خطوات صناعة عصير الفاكهة تبدأ باختيار المادة الخام الأولية ثم ؟

أ) الفرز والغسيل ثم التجهيز ثم الهرس والعصر ثم فصل المواد العالقة بالعصير ثم خلط العصير ثم التجنيس ثم ازالة الهواء ثم حفظ العصير ثم تعبئة العصير

(ب) غير ذلك

47-مادة حافظة طبيعية تستخدم في حفظ العصير ؟

أ) السكر (ب)بنزوات الصوديوم (ج)ثاني أكسيد الكبريت (د) ب+ج

48 - يزال الهواء في عملية تصنيع العصير من خلال :

أ) إدخال العصير على شكل رذاذ إلى جهاز خاص (ب) البسترة

(ب) استخدام عسارات ذات مخاريط (د) الطرد المركزي

49 – الخطوة التي تزال بها الأجزاء الخضرية او الزهرية والبذور والقشور والأعناق في صناعة العصير للمحافظة على صفات العصير وعدم تغييره؟

أ) التجنيس (ب) الفرز والغسيل ج) التجهيز (د) فصل المواد العالقة بالعصير

50 – طريقة حفظ العصير التي نتخلص فيها من الهواء الموجود في العصير ويتبعها إحلال غاز ثاني أكسيد الكربون مكانه هي ؟

أ) التعليب (ب) التجميد (ج) البسترة (د) التعقيم

صناعة المياه الغازية

1-منتج يعمل على ترطيب الجسم وهو غني بالفيتامينات والأملاح المعدنية والسكريات ويتكون من الشراب الأساسي والصودا ؟

(أ) المياه الغازية (ب) ماء الصودا (ج) المربي (د) العصير

2-تتركز اهمية المياه الغازية في احتوائها على ؟

(أ) الفيتامينات (ب) الأملاح المعدنية (ج) السكريات (د) جميع ما ذكر

3-تصنف المياه الغازية الى ؟

(أ) مياه غازية طبيعية (ب) مياه غازية صناعية (ج) ماء الصودا (د) المياه المعدة للحمية (هـ) جميع ما ذكر

4-تطورت صناعة المياه الغازية في عام ؟

(أ) 1707 (ب) 1807 (ج) 1907 (د) 1920

5-المحلول الناتج من اذابة ثاني اكسيد الكربون في الماء بدرجة تركيز تعتمد على نوع المياه الغازية ونوع الفاكه المستخدمة ورغبة المستهلك ويتميز بانه عديم اللون وله مذاق حمضي خفيف ؟

(أ) المياه الغازية (ب) ماء الصودا (ج) المربي (د) العصير

6-فوائد المياه الغازية او اسباب انتشار المياه الغازية في فصل الصيف ؟

(أ) ترطيب الجسم وعدم الشعور بالعطش (ب) معادلة حموضة الجسم (ج) تعد مادة هاضمة و فاتحة للشهية (د) غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية والسكريات (هـ) جميع ما ذكر

7- من المكونات الأساسية للمياه الغازية ؟

(أ) الشراب الأساسي (ب) ماء الصودا (ج) أ + ب (د) غير ذلك

8- من المواد الخام التي يتكون منها الشراب الأساسي ؟

(أ) السكر (ب) الحموض العضوية (ج) المواد المكسبة للطعم والرائحة
(و) اللون

(د) مواد ملبدة ومعكرة (ه) مواد مكسبة للرغوة (و) جميع
ما ذكر

9- من مراحل صناعة المياه الغازية ؟

(أ) تحضير الشراب الأساسي (ب) تحضير ماء الصودا
(ج) تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق (د) جميع ما ذكر

10- المرحلة الأولى في صناعة المياه الغازية ؟

(أ) تحضير الشراب الأساسي (ب) تحضير ماء الصودا
(ج) تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق (د) جميع ما ذكر

11- المرحلة الثانية في صناعة المياه الغازية ؟

(أ) تحضير الشراب الأساسي (ب) تحضير ماء الصودا
(ج) تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق (د) جميع ما ذكر

12- المرحلة الثالثة في صناعة المياه الغازية ؟

(أ) تحضير الشراب الأساسي (ب) تحضير ماء الصودا
(ج) تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق (د) جميع ما ذكر

13- عدد مراحل صناعة المياه الغازية ؟

(أ) 3 (ب) 4 (ج) 5 (د) 6

14- الهدف من اضافة المواد المكسبة للطعم والرائحة عند صناعة الشراب الأساسي ؟

(أ) لتمييز مذاقه وتحديد نكهته من طعم ورائحة

- (ب) لإكسابها مظهر يقارب مظهر الشراب الطبيعي ويحسن لونها
(ج) لتكوين رغوة وتحسين الحجم الحقيقي للمياه الغازية وزيادته
(د) غير ذلك

15- الهدف من اضافة مواد ملبدة ومعكرة عند صناعة الشراب الأساسي ؟

(أ) لتمييز مذاقه وتحديد نكهته من طعم ورائحة

(ب) لإكسابها مظهر يقارب مظهر الشراب الطبيعي ويحسن لونها

- (ج) لتكوين رغوة وتحسين الحجم الحقيقي للمياه الغازية وزيادته
(د) غير ذلك

16- الهدف من اضافة مواد مكسبة للرغوة عند صناعة الشراب الأساسي ؟

(أ) لتمييز مذاقه وتحديد نكهته من طعم ورائحة

(ب) الكسابها مظهر يقارب مظهر الشراب الطبيعي ويحسن لونها

- (ج) لتكوين رغوة وتحسين الحجم الحقيقي للمياه الغازية وزيادته**
(د) غير ذلك

17- حمض عضوي يستخدم في صناعة المياه الغازية ؟

- (أ) حمض الستريك
(ب) حمض الترتاريك
(ج) حمض الفسفوريك
(د) جميع ما ذكر

18- حمض عضوي يستخدم في صناعة المياه الغازية المحتوية على الكولا ؟

- (أ) حمض الستريك (ب) حمض الترتاريك (ج) حمض الفسفوريك (د) جميع ما ذكر

19- من مميزات ماء الصودا ؟

- (أ) عديم اللون (ب) له مذاق حمضي خفيف (ج) أ + ب (د) غير ذلك

20- من مكونات ماء الصودا ؟

- (أ) الماء (ب) غاز ثاني اكسيد الكربون (ج) أ + ب (د) غير ذلك

21- تبلغ نسبة الماء في المياه الغازية ؟

- (أ) 16% (ب) 92% (ج) 88% (د) 92%

22- عند تصنيع المياه الغازية يطلق ماء الصودا على المحلول الناتج من اذابة ؟

- (أ) ثاني اكسيد الكربون في الماء (ب) حمض الفسفوريك في الماء (ج) كربونات الصوديوم في الماء (د) مركبات الكوال في الماء

23- أي من المواد التالية تذاب في الماء للحصول على ماء الصودا عند تصنيع المياه الغازية ؟

- (أ) غاز ثاني اكسيد الكربون (ب) بايكربونات الصوديوم (ج) حمض الستريك (د) البكتين

24- اهمية غاز ثاني اكسيد الكربون في المياه الغازية ؟

- (أ) اكساب المياه الغازية الطعم الحمضي المميز لها (ب) اظهار الطعم المميز للفاكهة المصنوعة منها

- (ج) يعد مادة حافظة تعمل على زيادة مدة حفظ المياه الغازية
(د) له تأثير الهضم ومنشط لالفرزات المعدية والمعوية وفتح للشهية
جميع ما ذكر

25- يصنع ماء الصودا بتمرير تيار من غاز ثاني اكسيد الكربون في الماء البارد بدرجة حرارة تقدر ب ؟

- أ) 2 س** (ب) 7 س (ج) 5 س (د) 10 س

26- اهمية تمرير العبوات بعد تعبئتها وقفلها في جهاز يعمل ضوئيا ؟

- (أ) لإختبار نقاوة المياه الغازية
(ب) التأكد من سالمتها ونظافتها وخلوها من الخدوش

(ج) فحص كمية المياه الغازية المعبأة **جميع ما ذكر**

27- الخطوة التي تجري في المصانع لإختبار درجة نقاوة المياه الغازية والتأكد من سالمتها ونظافتها وخلوها من الخدوش وفحص كمية المياه الغازية المعبأة ؟

- (أ) الغسيل
(ب) **فحص العبوات**
(ج) قفل العبوات
(د) التعبئة

28- من الشروط الواجب توافرها في المياه الغازية ذات الصفات الجيدة ؟

- (أ) ان تكون ذات طعم ورائحة واضحة
(ب) ان تبقى محتفظة بغاز ثاني اكسيد الكربون
(ج) عدم وجود عكارة ومواد مترسبة
(د) ان تكون متجانسة غير منفصلة في طبقات

جميع ما ذكر

29- يبستر الشراب الاساسي للمياه الغازية على درجة حرارة ؟

- أ) 65.5 س لمدة 15 دقيقة** (ب) 60 س لمدة 15 دقيقة

(ج) 50 س لمدة 15 دقيقة (د) 40 س لمدة 15 دقيقة

30-يعتمد مبدأ حفظ المياه الغازية لفترات طويلة على عدة عوامل ؟

- (أ) بسترة الشراب الساسي للمياه الغازية على درجة حرارة 65,5 س لمدة 15 دقيقة ثم التبريد المباشر ويكون ذلك قبل اضافة غاز ثاني اكسيد الكربون
- (ب) اضافة بنزوات الصوديوم بنسبة 0,13 % -3 ارتفاع الحموضة الناتجة من الحموض العضوية المستخدمة
- (ج) استعمال مياه معقمة ونقية -5 نظافة العبوات وتعقيمها يقلل من احتكاك الفساد الناتج من الأحياء المجهرية

(د) جميع ما ذكر

31-اضافة بنزوات الصوديوم للمياه الغازية بنسبة ؟

(أ) 0.5 % (ب) 0.7 % (ج) 0.10 % (د) 0.13 %

32-يفضل نقل وتخزين عبوات المياه الغازية في درجات حرارة منخفضة حتى ال يؤدي ذلك الى ؟

(أ) تغير اللون (ب) تغير الطعم (ج) وجود عكارة (د) انفجار العبوات

33-من العيوب الشائعة في المياه الغازية ؟

(أ) التغير في اللون والطعم (ب) ترسيب بعض المواد الصلبة او وجود عكارة

(ج) انفجار العبوات (د) جميع ما ذكر

34-السبب في تغير اللون والطعم في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود الى ؟

(أ) نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

- (ب) استعمال مياه غير نقية او غاز ثاني اكسيد الكربون غير نقي
(ج) ارتفاع درجة الحرارة اثناء التخزين والنقل
(د) غير ذلك

35-السبب في ترسيب بعض المواد الصلبة او وجود عكارة في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود الى ؟

(أ) نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

(ب) استعمال مياه غير نقية او غاز ثاني اكسيد الكربون غير نقي

- (ج) ارتفاع درجة الحرارة اثناء التخزين والنقل
(د) غير ذلك

36-السبب في انفجار العبوات في المنتج النهائي للمياه الغازية يعود الى ؟

(أ) نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

(ب) استعمال مياه غير نقية او غاز ثاني اكسيد الكربون غير نقي

(ج) ارتفاع درجة الحرارة اثناء التخزين والنقل

(د) غير ذلك

37-العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية ؟

(أ) انفجار العبوات
(ب) التغير في اللون والطعم

(ج) ترسب بعض المواد او وجود عكارة
(د) غير ذلك

38-العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة استعمال مياه غير نقية او غاز ثاني اكسيد الكربون غير نقي

(أ) انفجار العبوات
(ب) التغير في اللون والطعم

(ج) ترسب بعض المواد او وجود عكارة
(د) غير ذلك

39- العيب الذي يظهر في المياه الغازية نتيجة ارتفاع درجة الحرارة اثناء التخزين والنقل هو ؟

(أ) انفجار العبوات

(ب) التغير في اللون والطعم

(ج) ترسب بعض المواد او وجود عكارة

(د) غير ذلك

40- لمنع التغير في اللون والطعم في المنتج النهائي للمياه الغازية يجب ؟

(أ) منع نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

(ب) استعمال مياه نقية وغاز ثاني اكسيدالكربون نقي

(ج) تخزين العبوات على درجات حرارة منخفضة
ومعكرة

(د) اضافة مواد ملبدة

41- لمنع ترسيب المواد الصلبة او وجود عكارة في المنتج النهائي للمياه الغازية يجب ؟

(أ) منع نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

(ب) استعمال مياه نقية وغاز ثاني اكسيدالكربون نقي

(ج) تخزين العبوات على درجات حرارة منخفضة
ومعكرة

(د) اضافة مواد ملبدة

42- لمنع انفجار عبوات المياه الغازية يجب ؟

(أ) منع نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية

(ب) استعمال مياه نقية وغاز ثاني اكسيدالكربون نقي

(ج) تخزين العبوات على درجات حرارة منخفضة
ومعكرة

(د) اضافة مواد ملبدة

43- لإكساب المياه الغازية مظهر يقارب مظهر الشراب الطبيعي يجب؟

- (أ) منع نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية
(ب) استعمال مياه نقية وغاز ثاني أكسيد الكربون نقي
(ج) تخزين العبوات على درجات حرارة منخفضة
ومعكرة
(د) إضافة مواد ملبدة

44- لتكوين رغوة للمياه الغازية يجب؟

- (أ) إضافة مواد مكسبة للرغوة
(ب) إضافة مواد ملبدة ومعكرة
(ج) إضافة مواد مكسبة للطعم والرائحة
(د) التخزين على درجات حرارة منخفضة

45- لتمييز مذاق وطعم ورائحة المياه الغازية يجب؟

- (أ) إضافة مواد مكسبة للرغوة
ومعكرة
(ب) إضافة مواد ملبدة
(ج) إضافة مواد مكسبة للطعم والرائحة
حرارة منخفضة
(د) التخزين على درجات

46- الهدف من استعمال مياه نقية او غاز ثاني أكسيد الكربون نقي لصناعة المياه الغازية؟

- (أ) لمنع التغير في اللون والطعم
(ب) لمنع ترسيب بعض المواد الصلبة او وجود عكارة
(ج) لمنع انفجار العبوات
(د) غير ذلك

47-الهدف من تخزين عبوات المياه الغازية على درجات حرارة منخفضة ؟

(أ) لمنع التغير في اللون والطعم

(ب) لمنع ترسيب بعض المواد الصلبة او وجود عكارة

(ج) لمنع انفجار العبوات (د) غير ذلك

48-نسبة السكر (على الأغلب السكروز) المستخدم في تصنيع المياه الغازية الطبيعية ؟

(أ) ال تزيد عن 12 % (ب) 13 % (ج) 15 % (د) 16%

49-نسبة السكر (على الأغلب السكروز) المستخدم في تصنيع المياه الغازية الصناعية ؟

(أ) لا تزيد عن 12 % (ب) 13 % (ج) 15 % (د) 16 %

50-تمر عملية تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق بمجموعة من الخطوات وعددها ؟

(أ) 3 (ب) 4 (ج) 5 (د) 6

51-خطوات صناعة المياه الغازية تبدأ بتحضير الشراب الأساسي ثم ؟

(أ) تحضير ماء الصودا ثم تعبئة المياه واعدادها للتسويق

(ب) تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق ثم تحضير ماء الصودا

52-خطوات تعبئة المياه الغازية واعدادها للتسويق تبدأ بغسل العبوات ثم ؟

(أ) تعبئة العبوات ثم قفل العبوات ثم فحص العبوات ثم تخزين العبوات

(ب) فحص العبوات ثم تعبئة العبوات ثم قفل العبوات ثم تخزين العبوات

53- نوع السكر المستخدم في تصنيع المياه الغازية ؟

- (أ) السكروز
(ب) الجلوكوز
(ج) الالكتوز
(د) المالتوز

54- مادة كيميائية حافظة تستخدم في صناعة المياه الغازية ؟

- (أ) بنزوات الصوديوم
(ب) غير ذلك

55- يعد من أهم مكونات ماء الصودا ؟

- (أ) الماء
(ب) ثاني أكسيد الكربون

56 – كل مما يأتي من أسباب رواج صناعة المياه الغازية بين المستهلكين ما عدا :

- (أ) ترطيب الجسم وعدم الشعور بالعطش
(ب) تعد مادة هاضمة و فاتحة للشهية
(ج) المحافظة على المعدل الحمضي في الدم
(د) غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية

57 – تعود أهمية غاز ثاني أكسيد الكربون في صناعة المياه الغازية لى :

- (أ) تثبيط الإفرازات المعدية والمعوية
(ب) كساب المياه الغازية الطعم القلوي المميز لها

- (ج) اظهار اللون المميز للفاكهة المصنوعة منها
(د) زيادة مدة حفظ المياه الغازية كونه مادة حافظة

58 - من العيوب الشائعة في المياه الغازية والتي تنشأ عن نشاط الإنزيمات والأحياء المجهرية التي قد توجد في العصير ؟

- (أ) التغير في اللون والطعم
(ب) ترسيب بعض المواد الصلبة
(ج) وجود عكارة
(د) انفجار العبوات

صناعة المربي

1- مزيج من الفاكهة والسكر بنسبة خلط 55:45 والمركزة بالحرارة لتصبح نسبة المواد الصلبة الذائبة في المنتج النهائي 65 – 68 % ؟

- (أ) العصير (ب) الجلي (ج) المرمالد (د) المربي

2- من اهم الخامات التي تدخل في صناعة المربي ؟

(أ) ثمار الفاكهة مثل التفاح والسفرجل ةالأجاص والمشمش والخوخ والبرقوق والبلح والتين

(ب) ثمار الخضراوات كالفرولة والجزر والقرع العسلي

(ج) بعض بتالات الأزهار كزهار الورد الجوري

(د) جميع

ما ذكر

3- الهدف من سلق ثمار التفاح والسفرجل اثناء تصنيع المربي ؟

(أ) لتلين انسجتها وتسهيل تشربها بالسكر اثناء الطبخ

(ب) للتخلص من البذور والألياف

(ج) لمزج السكر مع الفاكهة جيدا ولتركيز المحلول الى الحد المطلوب

(د) غير ذلك

4- الهدف من سلق ثمار الجوافة والتين اثناء تصنيع المربي ؟

(أ) لتلين انسجتها وتسهيل تشربها بالسكر اثناء الطبخ

(ب) للتخلص من البذور والألياف

(ج) لمزج السكر مع الفاكهة جيدا ولتركيز المحلول الى الحد المطلوب

(د) غير ذلك

5-الهدف من التركيز (الطبخ) اثناء صناعة المربي ؟

أ) لتلين انسجتها وتسهل تشربها بالسكر اثناء الطبخ
ب) للتخلص من البذور والألياف

ج) لمزج السكر مع الفاكهة جيدا وتركيز المحلول الى الحد المطلوب

د) غير ذلك

6-الهدف من اضافة حمض مثل حمض الستريك اثناء تصنيع المربي ؟

أ) لتحويل السكريات الثنائية الى سكريات محولة غير قابلة للتبلور
ب) منع ظاهرة التسكير

ج) يعمل مع البكتين لتكوين الظاهرة الجيلية واعطائه القوام المميز

د) جميع ما ذكر

7-لمنع ظاهرة التسكير في المربي يضاف حمض ؟

أ) الستريك
ب) الالكتيك
ج) الأكساليك
د) الخليك

8-يعمل مع البكتين لتكوين ظاهرة جيلية واعطائه القوام المميز ؟

أ) حمض الستريك
ب) حمض الالكتيك
ج) حمض الأكساليك
د) حمض الخليك

9-لتحويل السكريات الثنائية الى سكريات محولة غير قابلة للتبلور في المربي يضاف حمض ؟

أ) الستريك
ب) الالكتيك
ج) الأكساليك
د) الخليك

10- مثال على حمض يستخدم في صناعة المربي ؟

- (أ) حمض الفسفوريك
(ب) حمض الستريك
(ج) حمض الخليك
(د) حمض الالكتيك

11- نسبة حمض الستريك المستخدمة في تصنيع المربي ؟

- (أ) 1 غم لكل 1 كغم سكر
(ب) 2-5 غم لكل 1 كغم سكر
(ج) 6 غم لكل 1 كغم سكر
(د) 7 غم لكل 1 كغم سكر

12- تعتمد مدة التركيز (الطبخ) على عدة عوامل ؟

- (أ) صلابة الثمار
(ب) حالة الثمار بعد التجهيز
(ج) نسبة الرطوبة في الثمار
(د) جميع ما ذكر

13- من الأمور التي تدل على انتهاء عملية الطبخ عند تصنيع المربي ؟

- (أ) وصول درجة حرارة المربي الى 105-106 س
(ب) تقدير تركيز المواد الصلبة الذائبة حيث تصل الى 65-68 %
(ج) أ + ب
(د) غير ذلك

14- من الأمور التي تدل على انتهاء عملية الطبخ عند تصنيع المربي وصول درجة حرارة المربي الى

- (أ) 100 – 102
(ب) 103 – 104
(ج) 105 – 106
(د) 107 – 108

15- من الأمور التي تدل على انتهاء عملية الطبخ عند تصنيع المربي تقدير تركيز المواد الصلبة الذائبة باستخدام الرفراكتوميتر لتصل الى ؟

- (أ) 60 – 61 %
(ب) 62 – 63 %
(ج) 65 – 68 %
(د) 69 – 70 %

16- الجهاز الذي يقيس تركيز المواد الصلبة الذائبة في المربي ؟

- (أ) الالكتوميتر
جيربر
(ب) الرفراكتوميتر
(ج) فسك
(د)

17- من مميزات المربي الجيد ؟

- (أ) يتصف باللون والطعم والنكهة الواضحة والمميز
(ب) خلوه من الطعم الغريب مثل طعم احتراق السكر
(ج) ان يكون قوامه جلاتينيا متماسكا غير صلب ولا سائل
(د) عدم ترسب السكر على شكل بلورات
(ه) غير متخمرة ولا يوجد عليها نموات فطرية
ذكر

18- من عيوب ومظاهر فساد المربي ؟

- (أ) سيولة المربي
(ب) اسمرار اللون
(ج) تسكير المربي
(د) عفن المربي
(ه) جميع ما ذكر

19- في حال تمت عملية تعبئة المربي على درجة حرارة اقل من 88 س ينصح
باجراء عملية بسترة المربي على درجة حرارة ؟

- (أ) 82 س لمدة 30 دقيقة
(ب) 80 س لمدة 30 دقيقة
(ج) 78 س لمدة 30 دقيقة
(د) 75 س لمدة 30 دقيقة

20- ما سبب حدوث سيولة المربي ؟

- (أ) انخفاض تركيز السكر وعدم وصوله الى التركيز المطلوب 65-68 %
(ب) زيادة الحموضة وعدم ترسيب البكتين واتحاده مع السكر

(ج) زيادة الطبخ عن الحد اللازم وارتفاع الحرارة عن 106 س

(د) جميع ما ذكر

21- ما سبب حدوث اسمرار اللون ؟

(أ) طول مدة التسخين واكسدة مكونات الثمار وتأثرها بالحرارة

(ب) تعرض السكر للاحتراق

(ج) استعمال ثمار زائدة في النضج

(د) حدوث تفاعل بين مكونات المربي ومعدن العبوة بسبب عدم طلائها

(و) غير ذلك

(ه) جميع ما ذكر

22- ما سبب حدوث تسكير المربي ؟

(أ) نقص في الحموضة

(ب) عدم اضافة الحمض بالكمية المناسبة

(ج) أ + ب

23- ما سبب حدوث عفن المربي ؟

(أ) عدم ضبط نسبة السكر المضاف وعدم اتمام الطبخ للنقطة النهائية

(ب) عدم نظافة الواني والمعدات المستخدمة في التعبئة وعدم الغلق الجيد للعبوات

(د) غير ذلك

(ج) أ + ب

24- انخفاض تركيز السكر وعدم وصوله الى التركيز المطلوب عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب انخفاض نسبة السكر وعدم وصوله الى التركيز المطلوب عند صناعة المربي) ؟

(ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د)

(أ) سيولة المربي

عفن المربي

25-زيادة الحموضة وعدم ترسيب البكتين واتحاده مع السكر عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب زيادة الحموضة وعدم ترسيب البكتين واتحاده مع السكر عند صناعة المربي) ؟

- (أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

26-زيادة طبخ المربي عن الحد اللازم وارتفاع الحرارة عن 106 س يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب زيادة طبخ المربي عن الحد اللازم وارتفاع الحرارة عن 106 س) ؟

- (أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المرب

27-طول مدة التسخين واكسدة مكونات الثمار وتأثرها بالحرارة عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب طول مدة التسخين واكسدة مكونات الثمار وتأثرها بالحرارة عند صناعة المربي) ؟

- (أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

28-تعرض السكر لاحتراق عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب تعرض السكر لاحتراق عند صناعة المربي) ؟

- (أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

29-استعمال ثمار زائدة في النضج عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب استعمال ثمار زائدة في النضج عند صناعة المربي) ؟

- (أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

30-حدوث تفاعل بين مكونات المربي ومعدن العبوة بسبب عدم طائنها يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب حدوث تفاعل بين مكونات المربي و عدن العبوة بسبب عدم طائنها) ؟

(أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

31-نقص في حموضة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب نقص في حموضة المربي) ؟

(أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

32-عدم اضافة الحمض بالكمية المناسبة عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب عدم اضافة الحمض بالكمية المناسبة عند صناعة المربي) ؟

(أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

33-عدم ضبط نسبة السكر المضاف وعدم اتمام الطبخ للنقطة النهائية عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب عدم ضبط نسبة السكر المضاف وعدم اتمام الطبخ للنقطة النهائية عند صناعة المربي) ؟

(أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

34-عدم نظافة الأواني والمعدات المستخدمة في التعبئة وعدم الغلق الجيد للعبوات عند صناعة المربي يسبب (احد العيوب التالية تنتج بسبب عدم نظافة الأواني والمعدات المستخدمة في التعبئة وعدم الغلق الجيد للعبوات عند صناعة المربي) ؟

(أ) سيولة المربي (ب) اسمرار اللون (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

35-لمنع سيولة المربي يجب ؟

(أ) اعادة عملية الطبخ مع اضافة كمية من الثمار

(ب) ضبط نسبة السكر وكميته حتى بلوغ النقطة النهائية للطبخ

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

36- لمنع اسمرار اللون يجب ؟

- (أ) استعمال ثمار كاملة النضج غير لينة
التفريغ من الهواء
(ب) الطبخ في اواني مقللة تحت
(ج) ان يكون التسخين غير مباشر
وغير قابلة للصدأ
(د) استخدام عبوات مطلية جيدا

هـ) جميع ما ذكر

37- لمنع تسكير المربي يجب ؟

- (أ) اعادة الطبخ مع اضافة كمية من الحمض بالقدر الكافي
(ب) الأستمرار بالطبخ حتى الوصول الى النقطة النهائية
(ج) أ + ب
(د) غير ذلك

38- لمنع عفن المربي يجب ؟

- (أ) ازالة العفن
(ب) اعادة طبخ المربي في اواني ومعدات جافة ومعقمة
(ج) احكام قفل العبوات وبسترتها على حرارة 82 س لمدة 30 دقيقة

د) جميع ما ذكر

39- الهدف من اعادة طبخ المربي مع اضافة كمية من الثمار ؟

- (أ) لمنع سيولة المربي
(ب) لمنع اسمرار اللون
(ج) لمنع تسكير المربي
(د) لمنع عفن المربي

40- الهدف من ضبط نسبة السكر وكميته حتى بلوغ النقطة النهائية لطبخ المربي ؟

- (أ) لمنع سيولة المربي
(ب) لمنع اسمرار اللون
(ج) لمنع تسكير المربي
(د) لمنع عفن المربي

41-الهدف من استعمال ثمار كاملة النضج غير لينة عند صناعة المربي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

42-الهدف من الطبخ في اواني مقللة تحت التفريغ من الهواء عند صناعة المربي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

43-الهدف من عملية التسخين غير المباشر عند صناعة المربي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

44-الهدف من استخدام عبوات مطلية غير قابلة للصدأ عند صناعة المربي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

45-الهدف من اعادة طبخ المربي مع اضافة كمية من الحمض بالقدر الكافي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

46-الهدف من الاستمرار بالطبخ حتى الوصول الى النقطة النهائية عند صناعة المربي ؟

(ب)لمنع اسمرار اللون

(أ)لمنع سيولة المربي

(د) لمنع عفن المربي

(ج)لمنع تسكير المربي

47-الهدف من ازالة العفن واعداد طبخ المربي في اواني ومعدات جافة ومعقمة ثم احكام قفل العبوات وبسترتها على درجة حرارة 82 س لمدة 30 دقيقة ؟

(أ)لمنع سيولة المربي (ب)لمنع اسمرار اللون

(ج)لمنع تسكير المربي (د) لمنع عفن المربي

48-يفضل ان تتم عملية تقدير تركيز المواد الصلبة الذائبة 65-68 % تحت التفريغ عند صناعة المربي ل ؟

(أ) خفض درجة الغليان (ب) وقف عملية الأكسدة للون

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

49-تعبأ الثمار المجزأة او الكاملة بعد تبريدها الى درجة حرارة 82 س ل ؟

(أ) لمنع طفوها على السطح وتجنبها لعدم توزيعها بانتظام في اجزاء العبوة جميعها

(ب) لخفض درجة الغليان (ج) لوقف عملية الأكسدة للون (د) غير ذلك

50-تتم عملية طبخ (تركيز) المربي تحت التفريغ ل ؟

(أ) خفض درجة الغليان (ب) وقف عملية الأكسدة للون

(ج) أ + ب (د) غير ذلك

51-تعتمد صناعة المربي وصفات المنتج النهائي على درجات تركيز كل من (لتكوين الظاهرة الجيلية وقوام المربي المتماسك ال بد من توفر) ؟

(أ) النشا والحمض والبكتين (ب) السكر والبكتين

(ج) السكر والحمض (د) السكر والحمض والبكتين

52- إذا كان لديك 110 كغم سكر فكم كغم من ثمار الفاكهة الجاهزة لعملية الطبخ تحتاجها لصناعة المربي ؟

- (أ) 100 كغم
(ب) 90 كغم
(ج) 80 كغم
(د)

53- إذا كان لديك 90 كغم تفاح جاهزة لعملية الطبخ فكم كغم سكر يلزم لتصنيع مربي تفاح من هذه الكمية ؟

- (أ) 100 كغم
(ب) 110 كغم
(ج) 80 كغم
(د)

54- كم كغم سكر يلزم لتصنيع 45 كغم من مربي ثمار المشمش الجاهزة لعملية الطبخ ؟

- (أ) 45 كغم
(ب) 55 كغم
(ج) 90 كغم
(د) 135 كغم

55- نسبة الخلط بالوزن من ثمار المشمش والسكر لتحويل 200 كغم من هذا المزيج الى مربي هي ؟

- (أ) 140 : 60
(ب) 60 : 140
(ج) 90 : 110
(د) 110 : 90

56- نسبت الخلط بالوزن من ثمار المشمش والسكر لتحويل 100 كغم من هذا المزيج الى مربي هي ؟

- (أ) 55 : 45
(ب) 45 : 55
(ج) 70 : 30
(د) 30 : 70

57- إذا كان لديك 50 كغم من السكر يراد اضافتها الى ثمار فاكهة مجهزة لصناعة المربي فكم غرام يلزم من حمض الستريك ؟

- (أ) 100-250 غم
(ب) 50 غم
(ج) 300 غم
(د) 350-500 غم

58- أي الثمار الآتية تحتاج الى وقت اطول لعملية الطبخ عند صناعة المربي ؟

(أ) البلح (ب) الفراولة (ج) التوت (د) المشمش

59 - أي الثمار الآتية تحتاج الى وقت اقصر لعملية الطبخ عند صناعة المربي ؟

(أ) البلح (ب) الفراولة (ج) التوت (د) المشمش

60- تمر عملية صناعة المربي بمجموعة من الخطوات وعددها ؟

(أ) 7 (ب) 8 (ج) 9 (د) 10

61- خطوات صناعة المربي تبدأ باستلام الخامات ثم ؟

(أ) تجهيز الثمار ثم السلق ثم اضافة السكر ثم اضافة الحمض ثم التركيز (الطبخ ثم التعبئة ثم البسترة

(ب) اضافة السكر ثم السلق ثم اضافة الحمض ثم التركيز (الطبخ)

62- من الشروط التي تتوافر في الخامات المستعملة في صناعة المربي ؟

(أ) تامة النضج

(ب) خالية من الأصابات الفطرية والحشرية ج-يتوافر فيها أكبر قدر من الصفات الثمرية المميزة لها من طعم ورائحة ولون

(ج) جميع ما ذكر

63- يتوقف تجهيز الثمار عند تصنيع المربي على ؟

أنوع الفاكهة المستخدم أو المادة الخام المستعملة في التصنيع

ب- غير ذلك

64- تعتمد نسبة الحمض المضاف الى المربي على ؟

(أ) طبيعة الثمار المستخدمة (ب) نسبة السكر المضاف (ج) أ+ب

65- من أهم الخطوات التي تتوقف عليها جودة منتج المربي؟

- (أ) السلق (ب) التعبئة (ج) البسترة (د) التركيز (الطبخ)

66- من الأمثلة على ثمار التي لا تسلق قبل تصنيع المربي؟

- (أ) التفاح (ب) الفراولة (ج) التوت (د) ب+ج

67 – الخطوة التي تهدف إلى تحويل السكريات الثنائية إلى سكريات محولة غير قابلة للتبلور لمنع ظاهرة التسكير في صناعة المربي؟

- (أ) إضافة سكر التركيز (ب) السلق (ج) إضافة حمض (د)

68 – العيب الذي يظهر في المربي بسبب عدم ضبط نسبة السكر المضاف وعدم إتمام الطبخ للنقطة النهائية

- (أ) سيولة المربي (ب) استمرار لون المربي (ج) تسكير المربي (د) عفن المربي

منصة أساس التعليمية

أساس

منصة أساس التعليمية

أساس

منصة أساس التعليمية