



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

كلية الاقتصاد المنزلي  
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

## الامتحان التحريري النهائي لمقرر اعداد الأطعمة (لحوم وأسماك)

الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٢/٢٠٢٣

٢٠٢٣/٦/١١	تاريخ الاختبار	الفرقة الثالثة	الفرقة الدراسية
الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٣/٢٠٢٢	الفصل الدراسي	التغذية وعلوم الأطعمة	القسم العلمي
ساعتان	زمن الإمتحان	اعداد الأطعمة لحوم وأسماك	المقرر الدراسي
٦٠ درجة	الدرجة الكلية	N323	كود المقرر
غلاف + ٣ ورقات (٦ صفحات I , II , ١,٢,٣,٤)	عدد أوراق الإمتحان	٣٤٨	عدد الطلاب
الإجابة في نفس ورقة الأسئلة			
لجنة الممتحنين: أ.د/خالد علي عبدالرحمن شاهين أ.د/أيمن السيد العدوي أ.د/سحر عثمان الشافعي د/لمياء عبدالحميد دياب			

الجزء الأول: ضع علامة صح (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (x) أمام العبارة الخاطئة (٢٠ درجة).

مسلسل	العبارة	✓ أو x
١	بروتينات التقلص تمثل ١٠% من بروتين العضلة وهي تذوب في المحاليل القوية المتأينة ومنها الأيلاستين.	
٢	الليفه العضلية هي الوحدة التركيبية الأساسية للعضلة ويتراوح قطرها من ٢-٥ ميكرون.	
٣	Z-line هو الجزء الرابط للتركيب الكلي او العام للسااركومير.	
٤	قوام العضلة يتحدد ب تركيب الليفة وعدد الحزم الليفية.	
٥	يتحول ال ACTIN F FORM الي ACTIN G FORM في وجود الاملاح و ATP	
٦	العضلات الهيكلية مخططة ارادية وهي المسنولة عن حركة الحيوان بينما عضلات القلب cardio muscles غير مخططة لا ارادية.	
٧	يختلف لون اللحم تبعا لتركيز صبغة الميوجلوبين والذي يؤثر علي نكهة وطراوة اللحم، وتوجد الصبغات الصفراء في الدهن.	
٨	بعد ذبح الحيوان ينخفض ال PH نتيجة أكسدة الجلوكوز الهوائية الي حمض اللاكتيك	

انظر في الخلف

3/3

(1)



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

وحدة القياس والتقويم

كلية الاقتصاد المنزلي

كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد

٩	يُعتبر المايوسين بروتين كامل بينما الميوجلوبين ينقصه الليسين ، والتربومايوسين والايلاستين ينقصه التربتوفان، والكولاجين ينقصه التربتوفان و الميثيونين لذلك ينصح بخلط مكونات العضلة.
١٠	في مرحلة الأنضاج يرتفع ال PH نتيجة تحلل حمض الاكتيك وتحلل البروتين إلي مجموعات الأمين القلوية وينخفض تدريجيا WHC نتيجة لذلك.
١١	تتحسن رائحة اللحم في مرحلة الانضاج نتيجة انحلال الجلوتامين إلي حامض الجلوتاميك.
١٢	كلما انخفضت الحرارة يزداد هجوم التيبس الرمي نتيجة لنشاط الانزيمات.
١٣	الايلاستين بروتين عصوي مقاوم للدنترة يتحلل بفعل انزيم Ficin .
١٤	الانسجة الدهنية هي أنسجة رابطة صلبة يرجع لونها الاصفر لوجود الكاروتين.
١٥	القصر التبريدي يجعل الالياف الكولاجينية منتفخة وذات لون أبيض غير شفاف.
١٦	السااركوبلازم يوجد بداخله الساركوليمما وهو السيتوبلازم العضلي.
١٧	بعد الذبح مباشرة تتخذ الليفة شكل اللولب نتيجة اتحاد الاكتين مع الاكتومايوسين.
١٨	بعد مرحلة التيبس الرمي يحدث انكماش للحوم وينتج عنها لحما صلبا ومنكمشا ومتقلصا أثناء الطبخ.
١٩	توجد علاقة عكسية بين محتوى اللحوم من الدهن وسرعة التبريد.
٢٠	Blast freezers تجمد بها الذبائح علي درجة حرارة -٤٠م° وتوجد بها مراوح لضخ كمية كبيرة من الهواء.

السؤال الثاني :-

اجب عن الاسئلة التالية بعلامة صح ام خطأ ( 5 درجات )

- 1- تتميز دهون الاسماك بسرعة تزنخها وذلك لاحتوائها على احماض دهنية غير مشبعة بنسبة كبيرة ( )
  - 2- تدخين الاسماك يعمل على حفظ الدهن من الاكسدة ( )
  - 3- زيادة عمر الاسماك تزيد كل من الدهن والبروتين والمواد النيتروجينية المستخلصة وتقل الرطوبة ( )
  - 4- الخشب الصلب او انشارة الناتجة منه تعد الأفضل في صناعة التدخين ( )
  - 5- يؤدي تخلل مركبات الدخان المختلفة داخل انسجة الاسماك واللحوم إلى إحداث التغيرات المميزة لعملية التدخين مثل إكسابها الطعم والرائحة المميزة ( )
- اختر الاجابة الصحيحة : ( 5 درجات )

- 1- افضل نسبة رطوبة مطلوبة في الخشب المستخدم في التدخين هي (20%- 30% - 40%)
- 2- المكونات المؤثرة على جودة الدخان المستخدم في تدخين الاسماك ( الفينولات - الكربونيات - الاحماض العضوية - جميع ماسبق )
- 3- تقل جودة الدخان الناتج بزيادة درجة حرارة الحرق عن (350 - 400) - (450 - 500) - ( 500 - 550) درجة مئوية
- 4- يحتوى الدخان على اكثر من (300 - 450 - 400) مركب كيميائى
- 5- من اهم مكونات الدخان التى تؤثر على البكتريا ترجع الى ( الفينولات - الالدهيد - الاحماض العضوية - جميع ماسبق )

انظر حلت المرح

اجب عن الاسئلة التالية :

ماهي العوامل التي يتوقف عليها سرعة نفاذ مواد التدخين؟ (5 درجات)

ماهي مميزات استخدام سوانل التدخين؟ (5 درجات)

3N 3.13

-5

## السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- أ- اكمل الفراغات التاليه:- كل نقطه بدرجة
- ١ - تقسم الاسماك على حسب اماكن تواجدها الى .....
- ٢- تتكون بروتينات العضلات للاسماك من .....
- ٣- كلما انخفض درجة حراره مياه تواجد الاسماك يؤدي الى .....
- ٤- عضلات الاسماك البيضاء تحتوى على ..... مقارنة لعضلات الاسماك الحمراء
- ٥- مجرد هدم مركب ATP يتحد ..... فيقل ذوبان .....
- ٦- بزياده الحموضه يقترب ال ..... من ..... فتقل قدره لحم السمك على .....
- ٧- الرخويات والاسماك البحريه أكثر الانواع تقى من مرض .....
- ٨- اطاله فتره التبيس الرمى تؤدي الى ..... اثناء هذه الفتره
- ٩- تتميز الاسماك الغضروفية باحتواها على نسبة عاليه من مركب .....
- ١٠- الشروط الواجب مراعاتها فى صيد الاسماك للنهوض بالثروه السمكيه.. (١)..... (٢).....

انظر حلها الورقة

3N  
4/3

٣-

ب- علل لما يأتي:- كل نقطة بدرجتين

١- اسماك المياه المالحة عرضة اكثر للتحلل البكتيري؟

٢- اثناء الطهي يفرز لحم الاسماك كميه كبيره من الماء؟

٣- افراز مركب جلوكوبروتين بعد اصطياد الاسماك؟

٤- نشاط عامل مارش يتبدل بعد اصطياد الاسماك مباشراً؟

٥- حاله شكل العين هام وضروري للحكم على طزاحه الاسماك؟

كل الامنيات بالنجاح والتوفيق

د/ لمياء دياب

اد/ ايمن العدوي

اد/ سحر عثمان



-٤-

3/5/3