٢٠- يتم إجراء التقييم الحسي اذا تم التأكد من إجراء التقييم الكيميائي والميكروبي كما في حالة المعلبات
٢١- غش الأغذية يؤثر على الصحة لوجود مواد متحللة او ملوثة او تالفة
٢٢- التدليس هو عدم مطابقة محتويات الأغذية مع البطاقة او البيانات الموجودة على الغلاف
٢٣- تقوم الحكومة بوضع التشريعات لضمان صحة وسلامة الغذاء
٢٤- الشكل و الحجم يعتبران من عوامل الجودة للمنتجات الغذائية التي يسهل الحكم عليها بالنظر.
٢٥- قياس اللزوجة عامل من عوامل الجودة للأطعمة و دليل على مدى الإنحلال الذي حدث في المراحل الأولى لمكوناتها.
٢٦- عملية التدرج من حيث الشكل و الحجم من الأمور الهامة في تحديد سعر بعض المنتجات الغذائية.
٢٧- الشكل و الحجم يستخدمان بطريقة غير مباشرة في تحديد نوع المعاملة و عمليات التصنيع التي تجرى على المواد الغذائية.
٢٨- يقدر الحجم بواسطة المساحة التي تشغلها المادة الغذائية المراد قياسها.
٢٩- لا يعد اللون دليل على حدوث فساد في المواد الغذائية.
٣٠- قد يدل اللون على شدة النكهه للمادة الغذائية و دليلا على درجة الجودة.
٣١- في حالة عدم تجانس العينات الغذائية كما في المحاليل فيكفي عدد بسيط من العينات للتحليل.
٣٢- من أهداف التقييم الحسي للأطعمة معرفة أفضل المعاملات على المادة الغذائية.
٣٣- تقدم العينات للأشخاص المحكمين على حسب سنهم و مقدار الدخل أو المستوى المعيشي.
٣٤- تشمل النكهة الإحساس بالطعم و الرائحة معا.
٣٥- يتم الإحساس بالطعم الحلو بالمستقبلات الحسية في مؤخرة اللسان، بينما الطعم المر في مقدمة اللسان.
٣٦- يرجع الإحساس بالطعم الحامضي إلى وجود أيونات الهيدروجين.
٣٧- من أهم مصادر إنتاج مركب حامض الجلوتاميك كمظهر للنكهة هو جلوتين القمح.
٣٨- ترجع نكهة الخبز الأبيض نتيجة لعمليات التخمر و تكوين مركبات حامض البيروفيك و اللاكتيك.
٣٩- يعتمد جهاز قياس قوام الفاكهه على خاصية التليف.
٤٠- كلما زادت نسبة الرطوبة في اللحوم، زادت سعة مسك الماء و انخفضت درجة جودتها.

السؤال الثاني **(كل فقرة بدرجة واحدة / ٢٠ درجة)**

اختر الحرف الدال على الاجابة الصحيحة وقم بتظليله فى نموذج التصحيح الالكترونى.

١- يتم تقييم جودة الشكل لبعض المواد التي تميل شكلها إلى الإنحناء من خلال خاصية ....
A) الإنحناء B) التناظر C) الكثافة D) الوزن
٢. يستخدم جهاز ..... لتقدير لزوجة و مقدار انسياب صلصة الطماطم أو العجائن.
A) البلانيميتر B) ويلدمان C) بوستوك D) الاسبكتروفوتوميتر
٣. تقدر خاصية ..... نتيجة لإنعكاس الأشعة الضوئية من السطح بزوايا مختلفة.
A) اللون B) الصلابة C) البريق و اللمعان D) الشكل الخارجي
٤. تستخدم خاصية ..... كتكنيك لفصل البسلة حسب درجة النضج.
A) الطفو B) المساحة C) التجانس D) الانسياب

أ. د/ ليلى البديوي أ.د/ نهاد رشاد أ.م.د/ مي عبد الخالق أ.م.د/ نجلاء الشيخ
مي عبد الخالق

٥. الأغذية الخضراء كالسبانخ تعكس الأشعة التي تعطي الإحساس باللون الأخضر، و بالتالي كلما زاد تركيز اللون الأخضر دل على .....

A) نضوجها B) طزاجتها C) طراوتها D) فسادها

٦. لتقييم جودة الجلي من حيث قوة الشبكة الجيلاتينية يستخدم .....

A) البلانيميتر B) جهاز إستوالد C) مقياس الاختراق D) جهاز بروكفيلد

٧. يستخدم الماء أو الجازولين لفصل و تقدير القشور و الأجزاء الغريبة الخفيفة الوزن من المواد الخام الغذائية باستخدام خاصية .....

A.) الترسيب B.) الفرز C.) الاختراق D.) الطفو

٨. الموز الأخضر غير مكتمل النضج و الطعم عن الموز ذو اللون الأصفر، حيث تم تحديد درجة جودة صفة الطعم من حيث خاصية ....

A) الطعم B) الطزاجة C) الصلابة D) اللون

٩. من الطرق لقياس الطاقة الضوئية لمحلول ما بغرض الحصول على تركيز المادة الذائبة هي ....

A) مقارنة الألوان B) اسبكتروفوتوميتر C) طريقة منصل D) الميكرسكوب الضوئي

١٠. خاصية اللمعان لأسطح المادة الغذائية تظهر نتيجة الضوء المنعكس المنتشر مما يؤدي إلى ظهور السطح .....

A) المعتم B) المشرق C) اللامع D) الشفاف

١١. أوجه النقص لغياب عامل أو عوامل معينة في المادة الغذائية تؤثر على درجة الأمتياز تعرف ب ...

A) تقييم الأغذية B) العيوب C) درجة الجودة D) درجة النقص

١٢. يعزى الطعم الحلو للأطعمة لوجود مركبات ...

A) الكحولات B) الكينين C) القلويدات D) البيورين

١٣. تعطي مركبات جليكوسيدات النارنجين في الجريب فروت و الموالح الطعم ....

A) الحلو B) المر C) الحامض D) الملحي

١٤. تشوه الثمار نتيجة لنمو غير طبيعي أو لقصور في عملية التهجين تعرف ب العيوب .....

A) المرضية B) الفسيولوجية C) الميكانيكية D) حشرية

١٥. يلعب ..... دورا هاما في تحديد القيمة الغذائية و العمليات التصنيعية لبعض الأطعمة مثل البطاطس.

A) الطعم B) الطزاجة C) الصلابة D) اللون

١٦. في حالة احتواء المادة الغذائية على حبات من الرمل أو الزلط، فإنه يمكن فصلها عن طريق .....

A) الطفو B) النقع C) الترسيب D) الوزن

١٧. يقدر الطعم الحلو في الأطعمة باستخدام جهاز .....

A) البلانيميتر B) بروكفيلد C) الرافراكتوميتر D) إستوالد

١٨. يقدر الطعم المر في الأطعمة عن طريق تقدير تركيز مركبات .....

A) الكينين B) الألدهيدات C) الكاتيون و الأنيون D) الغير عضوية

١٩. من المركبات المسؤولة عن الطعم القابض في الأطعمة .....

A) المنتول B) السكارين C) الجلوتامات D) التانينات

٢٠. المسؤول عن المذاق المالح في الأطعمة هو ....

A) كلوريد الماغنسيوم B) كلوريد الصوديوم C) كلوريد الفضة D) كلوريد الحديد

انتهت الاسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق.....

أ. د/ ليلى البديوي أ.د/ نهاد رشاد أ.م.د/ مي عبد الخالق أ.م.د/ نجلاء الشيخ

مي عبدالخالق

الامتحان التحريري لمقرر تقييم أغذية (أ)

القسم العلمي/ التغذية وعلوم الاطعمة	الشعبة – الفرقة الدراسية / التغذية وعلوم الاطعمة – الرابعة
اسم المقرر / تقييم أغذية أ	كود المقرر / N 413
العام الدراسي / ٢٠٢٢-٢٠٢٣	الفصل الدراسي / الاول
التاريخ / ١١-١-٢٠٢٣	زمن الامتحان/ ساعتان
عدد الأسئلة / سؤالان (٦٠ نقطة)	طريقة اجابة الامتحان / نموذج الكتروني
عدد اوراق الامتحان / 2	نوع الاسئلة / اجباري (اختيار من متعدد، صح وخطأ)
عدد الطلاب / ٣٣٥	الدرجة الكلية للامتحان / ٦٠ درجة

تعليمات خاصة بالإمتحان : من فضلك اجب عن جميع الاسئلة فى نموذج التصحيح الالكتروني مع ملاحظة اختيار اجابة واحدة فقط وتظليلها بالكامل.

السؤال الاول **(كل فقرة بدرجة واحدة / ٤٠ درجة)**

قم بتظليل العلامة المناسبة (T) أو (F) امام كل سؤال فى نموذج التصحيح الالكترونى.

١-التقييم الكيميائي هو الحكم على جودة الأغذية عن طريق معرفة مكونات المادة الأساسية ومطابقتها للمواصفات القياسية الخاصة بالمادة

٢-الرطوبة هى نسبة الماء الموجودة في المادة الغذائية بجميع صورها

٣-تعد تعدد صور الرطوبة داخل المادة الغذائية من الصعوبات التى تواجه تقدير الرطوبة

٤-ترجع أهمية تقدير الرطوبة في تحديد طريقة الحفظ وتحديد سعر المادة الغذائية

٥-تقدير الرطوبة عن طريق تجفيف المادة الغذائية باستخدام الحرارة طبيعيا وصناعيا

٦-يحدث تغير في النكهة واللون للأغذية المجففة بالحرارة عن طريق الأفران

٧-محتوى الأغذية الطازجة من الرماد لا يتجاوز ٥% بينما الأغذية المملحة تصل الى ٦%

٨-قد تكون النسبة المئوية لبعض المعادن بندا إلزاميا في مواصفات بعض المواد الغذائية مثل الحديد في اللحوم

٩- يجب استخلاص الدهون أولا اذا كانت نسبتها اعلي من ١٠% قبل تقدير الالياف

١٠- التقييم الميكروبى يعرف على انه هو الحكم على جودة الأغذية بمعرفة عدد ونوع الميكروبات

١١- عدد ونوع الميكروبات الموجود في المادة الغذائية يعتمد على محتواها من الماء المتاح ودرجة تأين ايونات الهيدروجين

١٢- طريقة التخفيف من الطرق الأساسية للتعرف على محتوى الأغذية من الميكروبات

١٣- هناك طريقتين لتقدير العد الكلى للميكروبات الاطباق المصبوبة والمخططة

١٤- العد الكلي للميكروبات لتقييم الأغذية ميكروبيا هو مقلوب التخفيف مضروب في عدد الميكروبات مضروب في واحد جم من المادة الغذائية

١٥- اذا كانت عينة ما تحتوي على عدد ميكروبي ٣٠٠ ميكروب والمواصفة الخاصة ١٠ ميكروب في واحد جرام فهى مرفوضة

١٦- التقييم الميكروبي والكيميائي يسبق التقييم الحسي في كثير من الاغذية خاصة الطازجة

١٧- يصلح للتقييم الميكروبى للحكم على جودة عينة من اللبن الطازج

١٨- التقييم الظاهرى هو الخطوة الاولى لتقييم الأغذية المعبأة

١٩- التقييم الكيميائي يسبق الميكروبي في حالة تقييم عينة من الأغذية الجافة

أ. د/ ليلى البديوي أ.د/ نهاد رشاد أ.م.د/ مي عبد الخالق أ.م.د/ نجلاء الشيخ