



الإمتحان النظرى لمقرر الصناعات الغذائية - طلاب الفرقة الرابعة (اللائحة القديمة) - الفصل الدراسى الثانى

للعام الجامعى ٢٠١٩ / ٢٠٢٠ م

أجب عن الأسئلة الآتية:

السؤال الأول: ضع كلمة (صح) او كلمة (خطأ) امام العبارات الآتية:

- ١- تستخدم طريقة الطحن الرطب عند استخلاص النشا من البطاطس ()
- ٢- تتكون طبقات الردة من الأندوسبرم والجنين ()
- ٣- تحتوى الزيوت على كحولات عديدة الهيدروكسيل مرتبطة برابطة استر مع الأحماض الدهنية ()
- ٤- يمكن استخدام خميرة العلف فى عملية تخمير الخبز ()
- ٥- تتميز الطريقة الإسفنجية المستخدمة فى عملية خلط العجينة بمزج كل مكونات العجينة معا ()
- ٦- كلما زادت قوة الدقيق كلما زادت فترة تخمر العجينة ()
- ٧- يستخلص النشا النقى من حبوب الذرة بواسطة عملية الطحن الجاف ()
- ٨- يعتبر الهكسان من افضل المذيبات العضوية استخلاصاً للزيوت فى مصر ()
- ٩- الزيوت المهدرجة أكثر ثباتاً من الزيوت السائلة ()
- ١٠- يتميز التركيب الكيميائى للأندوسبرم بارتفاع نسبة البروتين ()
- ١١- يستخدم الماء الطازج فى جميع مراحل استخلاص النشا من الذرة ()
- ١٢- تجرى عملية التكييف لحبوب القمح بغرض تعديل رطوبة الحبوب لتصبح أكثر ملائمة لعملية الطحن ()
- ١٣- يستمر نشاط الخميرة والإنزيمات اثناء عملية الخبيز ()
- ١٤- الرقم البيودى للزيوت المهدرجة أقل من الزيوت السائلة ()
- ١٥- ينتج الجلوكوز التجارى عن طريق التحويل المائى الحمضى لسكر السكروز ()
- ١٦- تفيد عملية النقع لحبوب الذرة المستخدمة لإنتاج النشا فى زيادة صلابة حبوب الذرة ()
- ١٧- يجرى فصل للمولاس اثناء عملية تركيز العصير ()
- ١٨- يتميز بروتين القمح (الجلوتين) بصفتى المرونة والمطاطية التى لا توجد فى دقيق الحبوب الأخرى ()
- ١٩- يجب ان تحتوى البطاطس المستخدمة فى صناعة النشا على نسبة عالية من البروتين ونسبة منخفضة من النشا ()
- ٢٠- تتقع حبوب الذرة المعدة لصناعة النشا فى محلول قلوئى مركز ()

مع تمنياتنا بالتوفيق،،،،