

قناة جامعة الطائف 1  
مشترك 3.000



تجميعات

أسسه صناعات الغذاء

نظري

{ الاختبار النهائي }



جامعة الطائف 1

مرحبا بكم في قناة جامعة الطائف ((قناة جامعة الطائف 1))  
روابط-4 PDF 1- تجميعات 2- معلومات 3- حلول + كتب  
... رابط القناة <https://t.me/lloxoz> مهمه 5- للإعلانات

Telegram

رابط القناة : [https://t.me/taif\\_tu1](https://t.me/taif_tu1)

## السؤال 17

ينتمي حامض البزلويك وأملاحه الى المواد الحافظة الغير العضوية



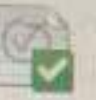
الإجابة المحددة: خطأ

صواب

خطأ

## السؤال 18

يضاف غاز ثاني اكسيد الكربون لترسيب الجير على صورة كربونات حاملاً معه الشوائب عند تلقيحة عصير بنجر السكر



الإجابة المحددة: صواب

صواب

خطأ

## السؤال 19

يضاف الكاراجينان الى الحليب المركز كمركب مكثف للقوام بغرض تحسين قوامه



الإجابة المحددة: صواب

صواب

خطأ

## السؤال 20

يعرف التجفيد على انه خفض المحتوى الرطوبي في المادة للحد الذي لا يسمح بنمو الكائنات الدقيقة.



الإجابة المحددة: صواب

صواب

خطأ

## السؤال 7

تعبّر نسبة ..... عن مدى جودة محصول قصب السكر

الإجابة المحددة:  الاستقطاع

الإجابات: الجلوكوز

اللاكتوز

الشوائب

الاستقطاع

## السؤال 8

..... من البروتينات الناقصة

الإجابة المحددة:  البقول

الإجابات:  البقول

الدواجن

اللحوم

بروتينات الاسماك

## السؤال 9

عملية ..... من العمليات التصنيعية الاساسية التي تجرى عل منتجات الحليب داخل مصانع

الإجابة المحددة:  التجبن

الإجابات: التجبن

التجبن

التخمير

الحلب

## السؤال 10

تحدد الطاقة اللازمة لضخ المواد الغذائية السائلة طبقاً لدرجة.....



الإجابة المحددة:  لزوجتها

الإجابات:

صلابتها

كثافتها

شكلها

لزوجتها

## السؤال 11

يتم عجن السميد المستخدم في صناعة المكرونة بنسبة من الماء يمكن ان تصل الى 30 % من وزنه



الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 12

انخفاض معدل تجفيف المكرونة أثناء التصنيع عن المطلوب يؤدي الى تشقق واعوجاج المنتج



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 13

يجرى السلق بماء ساخن على درجة حرارة 120 درجة مئوية أو بالبخار.



الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات:  صواب

خطأ

## السؤال 4

.....هي عملية تهدف الى تحويل الدقيق الى غذاء مقبول .



الإجابة المحددة:  الخبز

الإجابات:  الخبز

المخابز

التخمير

الخط

## السؤال 5

.....عبارة عن مواد كيميائية تضاف للغذاء لمنع تدهوره أو انحلاله حيث تعمل على منع أو تأخير التغيرات غير المرغوبة



الإجابة المحددة:  المواد الحافظة

الإجابات:  مكسبات القوام

المواد المضافة للأغذية

مكسبات النكهة

المواد الحافظة

## السؤال 6

يجب أن يتم تزويد أماكن التخزين والمستودعات بنظام لتعديل الظروف .....



الإجابة المحددة:  البيئية

الإجابات:  البيئية

الغازية

تتميز طريقة السلي.....بأن نسبة الاستخلاص تكون مرتفعة



الإجابة المحددة:  الرطب للأنسجة الدهنية

الإجابات:  الرطب للأنسجة الدهنية

لثمار الزيتون

للذور الزيتية

لثمار جوز الهند

## السؤال 2

يعتبر.....هو المكون الرئيسي في الحليب



الإجابة المحددة:  الكالسيوم

الإجابات:

الكالسيوم

الدهون

الماء

البروتين

## السؤال 3

ينصح بالا تزيد فترة التخزين للدجاج المجمد عن 6 شهور عند -18 °م وذلك لتجنب حدوث.....



الإجابة المحددة:  التزنخ الاكسيدي

الإجابات:  نمو ميكروبي

فقد الفيتامينات

التزنخ الاكسيدي

حروق التجميد

### السؤال 14

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 15

طريقة التداول تؤثر على الحمل الميكروبي والأغذية البحرية مثال واضح لذلك التأثير



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 16

تعتبر البروتينات من العناصر التي تدخل في بناء الجسم وصيانة خلاياه كما تعتبر من العناصر المولدة للطاقة أحياناً



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 17

يلتصق حامض البنزويك وأملاحه الى المواد الحافظة الغير العضوية



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 18

تم عرض النتائج: كل الإجابات, الإجابات المرسله, الإجابات الصحيحة, الأسئلة التي تمت إجابتها بشكل غير صحيح

## السؤال 1

تحدث حالة التسامي فقط عندما يكون الضغط ودرجة الحرارة أقل مما هو عند النقطة ..... والتي يتواجد الماء عندها في صورته الثلاثة

الإجابة المحددة:  الثلاثية

الإجابات:  الثلاثية

الثنائية

السداسية

الرباعية

## السؤال 2

يتلقى حمض ..... إلى مجموعة الأحماض الدهنية المشبعة

الإجابة المحددة:  الاستيريك



ينتمي حمض ..... الى مجموعة الأحماض الدهنية المشبعة



الإجابة المحددة: الاستياريك



الإجابات: الاوليك

الاستياريك



اللينوليك

اللينولينك

### السؤال 3

من العوامل التي تؤثر على سلامة الغذاء السمووم الكيميائية مثل المواد المضافة



الإجابة المحددة:  الألوان الصناعية

الإجابات:  الألوان الصناعية

المبيدات

الأشعاع

المعادن الثقيلة

يتم إزالة الأحماض الدهنية الحرة من الزيت عن طريق تفاعلها مع القلوي أثناء خطوة..... 

الإجابة المحددة: التكرير


الإجابات: التكرير

إزالة الضموغ

إزالة الطسريدات

إزالة اللون

## السؤال 5

يتم تحويل الزيت السائل إلى دهون شبه صلبة أثناء عملية..... 

الإجابة المحددة: الهدرجة

الإجابات: الكلورة

التجفيف

الهدرجة

التسيير

## السؤال 6

يجب أن تكون درجة حرارة التخزين ..... بدرجة كافية لإبطاء تدهور الأغذية



الإجابة الصحيحة: منخفضة



الإجابات: منخفضة



مرتفعة

معتدلة

درجة حرارة الجوز

## السؤال 7

..... عبارة عن غاز يستخدم كمركب غذائي للميكروبات ومعالجة الغذاء به يطلق عليها الكبريتة



الإجابة الصحيحة: SO<sub>2</sub>



الإجابات: CO<sub>2</sub>

Cl

NO<sub>3</sub>

SO<sub>3</sub>



يتم تكون بلورات السكر من المحاليل ..... وذلك مع التقليل وخفض درجة الحرارة



الإجابة الصحيحة: فوق المشبعة

الإجابات: النصف المشبعة

المشبعة

فوق المشبعة

أدنى المشبعة

## السؤال 9

حتمية ..... عن العمليات التمامة التي تحدث على القمح قبل الطحن



الإجابة الصحيحة: التذليل

الإجابات: شق الحبة

الرش

التنعيم

تعديل الرطوبة

## السؤال 10

تستخدم ..... في معالجة اللحوم حيث تحافظ على لون اللحوم وتثبط بعض الميكروبات



الإجابة المحددة: كلوريد الصوديوم ❌

الإجابات: نترات الصوديوم ✅

بنزوات الصوديوم

كلوريد الصوديوم

بيكربونات الصوديوم

## السؤال 11

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 19

إذا كانت العادة الغذائية الخام سائلة يتم نقلها عن طريق البر بالناقلات.

الإجابة المحددة:  خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 20

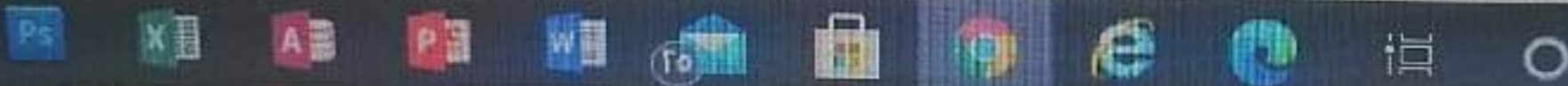
المخاليط المبردة هي عبارة عن ثلج + CO<sub>2</sub>

الإجابة المحددة:  خطأ


الإجابات: صواب

خطأ

الخميس ٢٥ ربيع آخر، ١٤٤٣ ١٤:٤٦:٢٥ م AST



## السؤال 17


يتم طرد الاحماض الدهنية الطيارة من كتلة الشيكولاته المنصهرة اثناء خطوة تعديل القوام 

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 18

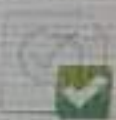
من الضروري معاملة الحليب الخام..... قبل تسويقه على شكل منتجات سائلة 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 19

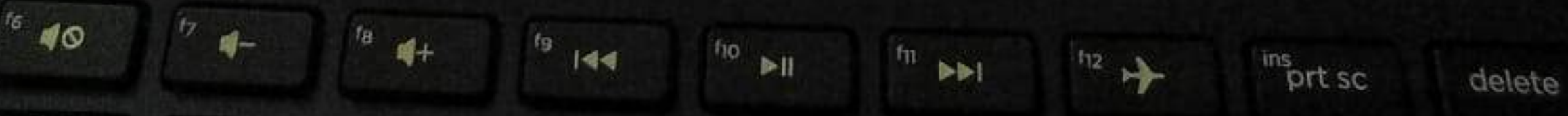
إذا كانت المادة الغذائية الخام سائلة يتم نقلها عن طريق البر بالناقلات. 

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

## السؤال 20





## السؤال 14

التزنخ الاكسيدي هو عبارة عن تأكسد الاحماض الدهنية المشبعة الي بيروكسيدات ثم الي أحماض قصيرة

الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

## السؤال 15

تقدر احتياجات البالغين من البروتينات حوالي 0.8 - 1.0 جرام لكل كيلوج ران من وزن الجسم يوميا.

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

## السؤال 16

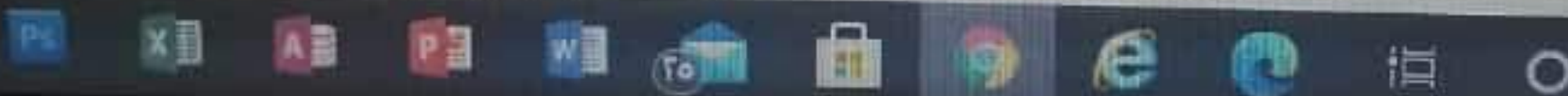
يمكن تعريف علم الأغذية على انه دراسة طبيعة الأغذية والتغيرات التي تحدث بها الناتجة عن التداول والتصنيع.

الإجابة المحددة: صواب ✗

الإجابات: صواب

خطأ ✓

## السؤال 17



## السؤال 11

يمكن الاستفادة من الاختلاف في الوزن النوعي لفصل حبيبات الردة والجنين عن حبيبات الاندوسبرم المتساويين في الحجم

الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✔️

خطأ

## السؤال 12

تؤدي الهدرجة الى زيادة حساسية الزيت أو الدهن للأكسدة نتيجة وجود النيكل كعامل مساعد

الإجابة المحددة: صواب ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✔️

## السؤال 13

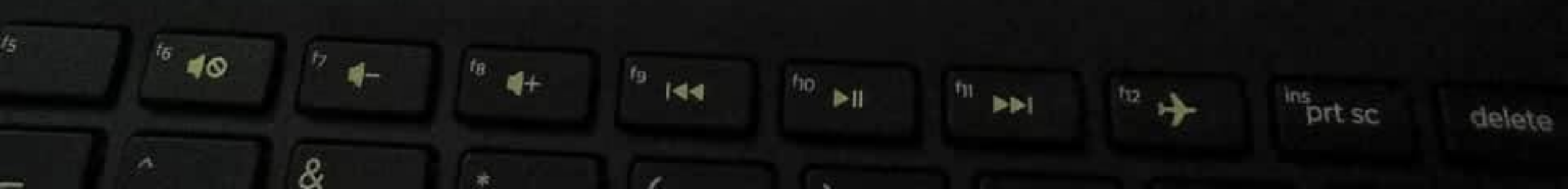
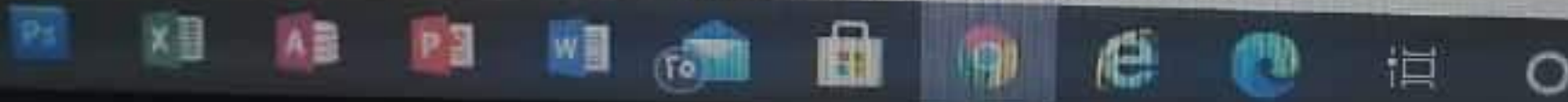
المعادن الثقيلة من الملوثات التي يمكن أن تنتقل للغذاء من الماكينات أثناء التصنيع

الإجابة المحددة: صواب ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✔️

## السؤال 14



## السؤال 9

تتركب مجففات.....من حجرة من طابقين، السفلي بها فرن أو أنابيب بخار وقد تزود بمروحة لسحب الهواء تركب أعلى المجفف

الإجابة المحددة:  مجففات القمائن

الإجابات:  مجففات النفق

مجففات القمائن

مجففات المقصورات

التجفيف بالرزاز

## السؤال 10

من المواد المضافة الحافظة المثبطة للفساد الكيميائي .....

الإجابة المحددة:  مضادات الاكسدة

الإجابات:  ثاني اكسيد الكبريت

الكبريتوز

مضادات الاكسدة

الفينولات



f5

f6

f7

f8

f9

f10

f11

f12

ins

## السؤال 7

يطلق على عمليات تجهيز حبوب الارز للاستهلاك الادمي في المراجع الاجنبية ب.....

الإجابة المحددة:  طحن الارز

الإجابات:  طحن الارز

ضرب الارز

تبييض الارز

تنميش الارز

## السؤال 8

الانزيمات قد تكون نشطة جزئيا في الأغذية المجمدة ولكنها تظل خاملة ثم

الإجابة المحددة:  تنشط بعد انصهار الماء الغذائية

الإجابات:  تنشط وقت التجميد

تنشط بعد انصهار الماء الغذائية

تنشط بعد الطهي

تنشط بمجرد خروجها من المجمد



مركبات معقدة تتكون من أحماض أمينية مرتبطة بروابط ببتيدية على هيئة سلاسل طويلة تحتوي على مئات من الوحدات البنائية

الإجابة المحددة: البروتينات

الإجابات: الألبان الغذائية

الكربوهيدرات

الدهون

البروتينات

## السؤال 6

هي مواد غير غذائية تضاف عمداً بكميات مقننة بغرض تحسين خواص الغذاء من لون وقوام وغيرها

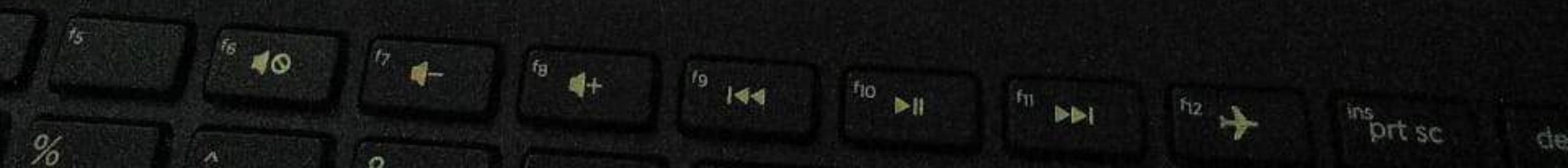
الإجابة المحددة: المواد المضافة للأغذية

الإجابات: المضادات الحيوية

المواد المضافة للأغذية

الاستعاع

المواد الحافظة



### السؤال 3

من طرق التقشير .....



الإجابة المحددة:  بالصودا الكاوية

الإجابات:  بالغمر

بالصودا الكاوية

الرش

النقع

### السؤال 4

من منتجات الحليب التي ظهرت مؤخرا والتي تستهدف فئات خاصة من المستهلكين الحليب .....



الإجابة المحددة:  منخفض اللاكتوز

الإجابات:  مرتفع الدسم

منخفض اللاكتوز

منخفض الأنزيمات

مرتفع اللبأ



## السؤال 1

تعرف الذرة في كندا بإسم.....

الإجابة المحددة: corn

الإجابات: maize

mays

corn

mahiz

## السؤال 2

هي عبارة عن تفاعل مكونات الغذاء مع بعضها البعض أو مع أكسجين الهواء الجوي

الإجابة المحددة: عوامل كيميائية

الإجابات: عوامل ميكروبية

عوامل ريولوجية

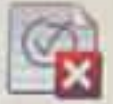
عوامل كيميائية

عوامل انزيمية



### السؤال 90

عادة تجرى عملية جليزة للأسماك لتحميها من الأكسدة السطحية أو حروق التجميد



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 91

لا تتعرض البقوليات في البداية للتقشير قبل معالجتها لتحسين مظهرها وجودة الطهي



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 92

يعتمد فعل البخار في التعقيم علي تخطل الحرارة الكامنة للتبخير الي العلب التي يتكاثف علي سطحها




الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ



### السؤال 93

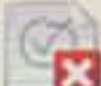
الصناعات الغذائية هي السبيل الوحيد لتوفير احتياجات الانسان من الغذاء 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 94


تختلف درجة لون السكر الخام تبعاً لنسبة الشوائب به 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 95

يحتم القانون في الدول الإسلامية افقار الحيوان وعيه قبل ذبحه 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 96

المعادن الثقيلة من الملوثات التي يمكن أن تنتقل للغذاء من الماكينات أثناء التصنيع



الإجابة المحددة: [X] لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 97

تهدف عملية طحن الارز الى الحصول على اندوسبرم حبة الارز نقياً خالياً من الحبوب المكسورة



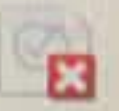
الإجابة المحددة: [X] لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 98

كل مكونات الغذاء من مختلف العناصر تمثل لجسم الإنسان عناصر غذائية



الإجابة المحددة: [X] لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 99

لا يمكن التخلص من التيبس الرومي بإنضاج أو تعتيق اللحم



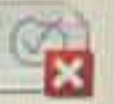
الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 100

يمكن أن تحل أقماح الخبز محل أقماح الديورم ولكن على حساب درجة جودة منتجات المكرونة الناتجة



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 101

انخفاض معدل تجفيف المكرونة أثناء التصنيع عن المطلوب يؤدي الى تشقق واعوجاج المنتج



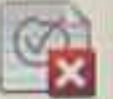
الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 102

هو تلوث الهواء أو الماء أو التربة بأي مواد ضارة للكائنات الحية



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: تلوث بيئي

تلوث بيولوجي

تلوث فيزيائي

تلوث كيميائي

### السؤال 103

ينصح بالابتعاد عن فترة التخزين للدجاج المجمد عن 6 شهور عند -18 °م وذلك لتجنب حدوث




الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: نمو ميكروبي

حروق التجميد

التزنخ الاكسیدی

### السؤال 104

معدل دخول وخروج ..... من جسم الإنسان يوميا معدل ثابت 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]


الإجابات: العناصر المعدنية

الماء

الأحماض الدهنية

فيتامين (د)

### السؤال 105

تتميز المكرونة الجيدة بزيادة حجمها الى.....عند طهيها لمدة مناسبة 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: اربعة اضعاف

النصف

### السؤال 106

يعرف ال..... ازالة الرطوبة من المادة الغذائية بالتسامي تحت ظروف معينة من الضغط ودرجة الد

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: التجميد

التعقيم

التجفيد ✓

الجفيف

### السؤال 107

تفتقر حبوب القمح الى الحمض الاميني.....

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: النيكوتينيك

الهستيدين

اللايسين ✓

الفالين

### السؤال 108

تعرف المراجع العربية عمليات تجهيز حبوب الارز للاستهلاك الادمي ب.....

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات: الطحن بين اسطوانات

ردة الذرة

شق الارز

ضرب الارز

### السؤال 109

احتواء ماء سلق البازلاء على.....ينتج عنه بازلأء صلبة غير مرغوب بها

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات: الكالسيوم

المنجنيز

الحديد

الصوديوم

### السؤال 110

تتركب مجففات.....من حجرة من طابقين. السفلي بها فرن أو ألابيب بخار وقد تزود بمروحة لسحب الهواء تتركب أعلى المجفف.

الإجابة المحددة: x [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: مجففات النفق

مجمفات القمائن ✓

مجمفات المقصورات

التجفيف بالرياز

### السؤال 111

تتم معالجة اللحم أثناء التصنيع لتحسين اللون بإضافة مركب .....

الإجابة المحددة: x [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: كلوريد الصوديوم

بيكربونات الصوديوم

بيثريت أو نترات الصوديوم ✓

كبريتات الصوديوم



### السؤال 7

التزنخ الاكسيدي هو عبارة عن تأكسد الاحماض الدهنية المشبعة الي بيروكسيدات ثم الي أحماض قصيرة



الإجابة المحددة: خطأ

صواب الإجابات:

خطأ

### السؤال 8

الهيميسليولوز من أهم العناصر الغذائية التي تمد الجسم بالطاقة



الإجابة المحددة: خطأ

صواب الإجابات:

خطأ

### السؤال 9

إذا كانت المادة الغذائية الخام سائلة يتم نقلها عن طريق البر بالناقلات




الإجابة المحددة: خطأ

صواب الإجابات:


خطأ

### السؤال 27

الملونات البيئية هي التي توجد طبيعيا في البقول والبطاطس وأنواع عيش الغراب 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ 

### السؤال 28


التنقية والترشيح هي من العمليات الاساسية التي تجرى على الحليب في مصانع الاغذية 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب 


خطأ

### السؤال 29


يستفاد من خاصية اللزوجة في المواد الغذائية الصلبة حيث تحدد طريقة نقلها. 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ 

### السؤال 13


تجرى عملية طرد مركزي للزيت بعد تمام خطوة التبييض للتخلص من المادة ذات النشاط السطحي المستخدمة 

الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 14

وجود الجنين في الدقيق الناتج من طحن حبة الذرة يؤدي الي تزنخ الطحين أثناء التخزين 

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 15

قد تكون الشيكولاتة مكون من مكونات مخالط الحلوى خاصة الحلوى المتبلورة 

الإجابة المحددة: صواب ✕

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 16

حامل المرض هو إنسان يبدو بصحة جيدة لكنه يحمل بداخل جسمه ميكروبات ممرضة



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 17

تعتبر الفيروسات من مصادر التلوث الفيزيائية التي تنتقل عن طريق الغذاء



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 18

من أمثلة الحلوى التي تحتوي على فقاعات هوائية الأقراص المضغوطة





الإجابة المحددة: خطأ


الإجابات: صواب

خطأ

#### السؤال 4


لا تؤثر المعاملة الحرارية للحليب على القيمة الغذائية تأثير كبيراً 


الإجابة المحددة: صواب 

الإجابات: صواب 


خطأ

#### السؤال 5


تنظيف عيدان قصب السكر يؤدي الى زيادة نسبة السكر بها 


الإجابة المحددة: صواب 

الإجابات: صواب


خطأ 

#### السؤال 6

ينتمي حامض البنزويك وأملحج الى المواد الحافظة الغير العضوية 

الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب

خطأ 

### السؤال 30

فترة صلاحية الغذاء هي الفترة التي تعقب إنتاج الغذاء ويبقى خلالها صالحا للاستهلاك



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 31

الميكروب المرضي له القدرة على إحداث المرض عند دخوله جسم الانسان أو الحيوان بجرعة معينة



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 32

يجب الا تزيد درجة حرارة الدجاج المذبوح المعيار عن 4.4 م



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 24

يحتاج الشخص متوسط النشاط في الجو المعتدل لحوالي 2-3 لتر ماء يومياً



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 25

يعنى مصطلح Reconstituted milk على انه الطيب .....تكوينه



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة] X

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 26

من طرق الغسيل والفرز ازالة إفازات الناتجة من التنفس



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة] X


الإجابات: صواب

خطأ ✓

100% 0/0

docx - اسمي صناعة غذاء

### السؤال 19


السكر الخام هو سكر غير نقي يحتوي على 98% سكروز 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 20

تعتبر زيوت الطبخ مناسبة للاستخدام في تعليب الاسماك لقدرتها على تحمل المعاملة الحرارية 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 21

تم معالجة اللحم بنيتريت الصوديوم بغرض تحسين النكهة وكمادة حافظة وخاصة في التركيزات المرتفعة 


الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ




### السؤال 21


تتم معالجة اللحم بنيتريت الصوديوم بغرض تحسين النكهة وكما مادة حافظه وخاصه في التركيزات المرتفعه 


الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ 

### السؤال 22


يعتبر الذهب من طرق التقشير لبعض المواد الغذائية 

الإجابة المحددة: صواب 

الإجابات: صواب 

خطأ

### السؤال 23


تتم معالجة اللحم بنيتريت الصوديوم بغرض تحسين النكهة وكما مادة حافظه وخاصه في التركيزات المرتفعه 

الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ 

### السؤال 10

يتم تعديل رطوبة الاقماع الصلبة لتتراوح بين 15-16% قبل عملية الطحن 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات

خطأ

### السؤال 11


عند حفظ الاغذية بالإشعاع يجب أن لا تزيد الجرعة الممتصة في الغذاء المشع عن 12 كيلو جراي 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات

خطأ

### السؤال 12

التييس الرومي هو ارتباط بروتيني الكثرين والميوسين لتكوين مركب الاكتوميوسين المسبب لتصلب العضلات 

الإجابة المحددة:  صواب

الإجابات

خطأ

### السؤال 33

من الضروري معاملة الحليب الخام..... قبل تسويقه على شكل منتجات سائلة

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 34

يجرى السلي الرطب للأنسجة الدهنية الحيوانية في وجود كمية كبيرة من الماء على درجة حرارة لا تزيد عن درجة غليانه

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 35


يجب ألا تزيد العبوة الواحدة في السمك عن 20 كجم حتى لا يزيد الضغط على الطبقات السفلية

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 36


تهدف المعاملات الحرارية للطيب الى قتل جميع الكائنات الحية الدقيقة ..... المتواجدة فيه 

الإجابة المحددة: ✖ [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 37

لا يؤثر مستوى النضج وظروف الحصاد على عوامل التصنيع وجودة المنتجات النهائية 

الإجابة المحددة: ✖ [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ ✓

### السؤال 38

لتحديد المعاملة الحرارية المثلى يتطلب نوابت المقاومة الحرارية (الميكروبات الملونة) 

الإجابة المحددة: ✖ [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب ✓

خطأ

### السؤال 39

يستطيع الجسم بناء أحماض دهنية بها زوجين من الروابط المزدوجة (اللينوليك)



الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 40

الفجوة الغذائية هي الفرق بين إنتاج الغذاء والتصنيع الغذائي



الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 41

من أهم الطرق المستخدمة للتجفيف التجفيف على أسطوانات




الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

خطأ

### السؤال 42


يفضل عدم تصويم الدجاج قبل الذبح لتسهيل عملية التجويف والتنظيف 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 43


تتفاعل الاحماض الدهنية الحرة مع كلوريد الصوديوم اثناء خطوة تكرير الزيوت 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 44

يتم التخلص من الرائحة الغير مرغوبة لزيت الزيتون اثناء خطوة إزالة الرائحة بإمرار بخار ماء تحت تفريغ 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

### السؤال 48

تقدر احتياجات البالغين من البروتينات حوالي 0.8 - 1.0 جرام لكل كيلوج ران من وزن الجسم يوميا.



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 49

تعد صحة المستهلك ومدة حفظ المنتج من الاهتمامات الاساسية لمنتجي الحليب السائل



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 50

يتم عجن السميد المستخدم في صناعة المكرونة بنسبة من الماء يمكن ان تصل الى 30 % من وزنه



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 51

عادة تجرى عملية جازنة للأسماك لتحميها من الأكسدة السطحية أو حروق التجميد



الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 52

تعتمد طريقة إزالة رائحة الزيوت عن طريق التقطير بإمرار بخار الماء على درجة حرارة حوالي 280 °م



الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 53

تهدف عملية الـ Conching التي تقلل الطعم الحامضي في الشيكولاته



الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ



### السؤال 45

يعتبر الفرز من الخصائص الفيزيائية في الاغذية



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 46

العملية الرئيسية للخبيز هي الانضاج الحراري للحصول على منتج بجودة مرتفعة



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 47

يجب الا تزيد درجة حرارة الدجاج المذبوح المعبأ عن 4.4 م



الإجابة المحددة: [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب


خطأ

11 11:11 AM

اسمي ضياءه عدا.docx



### السؤال 54

تعتبر البروتينات من العناصر التي تدخل في بناء الجسم وصيانة خلاياه كما تعتبر من العناصر المولدة للطاقة أحياناً 

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 55

ينصح بالحفاظ على مستوى رطوبة مرتفع في أماكن تخزين الاغذية يحافظ عليها من الجفاف 

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 56

ظهور تقنية التجفيف .....أدى الى تحسين جودة الخليب المنتج 

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 57

يمكن تقسيم منتجات المخازن الى قسمين رئيسيين هما اغذية منتفخة بالهواء واطذية منتفخة بالخميرة



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 58

منتجات الالبان المحفوظة على بكتيريا المعاونات الحيوية تؤدي الى حدوث التسمم الغذائي



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 59

يتم انتاج الحليب المبخر بنزع جزء من الماء منه تحت تفريغ للحفاظ على خواصه




الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 81


يحدث التزنخ التأكسدي نتيجة التحلل المائي للروابط الإستيرية في الزيوت أو الدهون 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 82


يتميز الحليب المنزوع الدسم بفوائده الصحية حيث يتركز فيه فيتامين (د) 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 83

يتعرض الانسان لاضرار تغذوية عند تناول أعذية غير متوازنة في محتواها من العناصر الغذائية 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 60

يعتبر قصب السكر هو المحصول الوحيد لإنتاج السكر حول العالم

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 61

يحتل حلب الأبرار المرتبة..... للإنتاج على المستوى التجاري كمادة خام في عمليات تصنيع اللبن على مستوى العالم

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 62


يجب أن يضمن نظام التخزين الفعال على كميات المواد الخام المتاحة لتلبية احتياجات الانتاج العادية ووقت الذروة

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 66


يتم نخل ناتج عملية الطحن لفصل الردة والجنين عن الاندوسبرم 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 67


الاصابة الحشرية هي عدو رئيسي للمحاصيل الزراعية أثناء نقلها لمصانع الأغذية 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 68


ينتج الحليب المكثف المعاد تكوينه من الحليب الخام المضاف له دهن الحليب 

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 84


يمكن إعادة تشجيع التغذية المجففة بغرض اعادة الحشرات ولا تزيد مجموع الجرعات عن 10 كيلو جراي 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 85


يستخدم التيفال لطلاء العلب الصفيح من الداخل لمنع تغير اللون والتفاعلات بين الغذاء ومعدن العتبة 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 86

للذرة قيمة غذائية منخفضة بالمقارنة بالقمح نظراً لفقره في النياسين 

الإجابة المحددة:  [لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ



### السؤال 63

يتم تدريج المواد الغذائية الخام طبقاً للحجم والشكل والوزن والكثافة

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 64

يمكن انتاج الحليب السائل وتعزيزه ببعض الاضافات او انتاجه بزرع بعض المكونات مثل الطيب منخفض....

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 65

تعتبر الاسماك الدهنية أقل جودة عن مئيلاتها عند التعليب

الإجابة المحددة:  إلم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 75

يعمل الجير على منع تحول سكروز عصير قصب السكر إلى سكريات أحادية أثناء خطوة الترويق



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 76

يفضل عدم تصويم الدجاج قبل الذبح لتسهيل عملية التجفيف والتنظيف



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 77

لا تؤثر مدة النقل على المواد الغذائية في حالة بعدها عن أشعة الشمس المباشرة



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة]

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 87

الإجار من العوامل المكونة للجل التي تضاف الى الحوى الدهنية



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 88

يمكن انتاج حليب مبخر من حليب فرز مضاف له دهن لتعديل نسبته



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ

### السؤال 89

ينتج التلون البني الانزيمي من فعل الانزيمات المؤكسدة على المركبات الفينولية مع الاكسجين



الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات:  صواب

خطأ



### السؤال 72

تتم عملية تركيز الحليب عن طريق .....الرطوبة

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 73

يحدد قانون فحص اللحوم أسس الفحص وكيفية والأسباب التي تدعو الي اعدام الحيوان وعدم صلاحية

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات: صواب

خطأ

### السؤال 74

يتم طرد الأحماض الدهنية الطيارة من كتلة الشيكولاته المنصهرة أثناء خطوة تعديل القوام

الإجابة المحددة:  لم يتم إعطاء إجابة

الإجابات: صواب

خطأ

باقي أقل من خمس دقائق. الوقت المتبقي: 01 دقيقة، 15 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

حفظ وإرسال

إغلاق النافذة

السؤال 20 من 20

انقر فوق إرسال لإكمال هذا التقييم. ⚠

حفظ الإجابة

1 درجات

يتم ترشيح الدبس المصنع بطريقة الاستخلاص بالحرارة تحت ضغط منخفض للحفاظ على جودته

صواب

خطأ

السؤال 20 من 20

انقر فوق إرسال لإكمال هذا التقييم. ⚠

حفظ وإرسال

إغلاق النافذة

باقي أقل من خمس دقائق. الوقت المتبقي: 02 دقائق، 05  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

إغلاق النافذة

السؤال 19 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

ترتفع نسبة السكر في الدم في التمرور اللينة عن سكر السكروز  
بها

صواب



خطأ



السؤال 19 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

إغلاق النافذة

[معلومات الاختبار >](#)[حالة إكمال الأسئلة: >](#)

إغلاق النافذة

السؤال 18 من 20 &lt;

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يتم إنتاج ال.....بالطرد المركزي لفصل المواد الدهنية عن المواد اللادھنية

- Butter
- Cream
- Butter oil
- Sour cream

السؤال 18 من 20 &lt;

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

الإجابة



باقي أقل من خمس دقائق. الوقت المتبقي: 03 دقائق، 24  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 17 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يتم الحصول على القشدة اللبنة من عملية.....

- الفرز
- التسييح
- الاستحلاب
- التشتية

السؤال 17 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من خمس دقائق. الوقت المتبقي: 04 دقائق، 10 ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

السؤال 16 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

هناك 800 نوع من الجبن وضعت تحت ..... صنفا من الاجبان المميزة

- ثلاثون
- ثمانية عشر
- خمسة وعشرون
- سبعون

السؤال 16 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 05 دقائق, 57 ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 15 من 20

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يمكن إجراء عملية الترشيح الغشائي على الحليب الكامل ولا يمكن ذلك على الحليب الفرز

صواب

خطأ

السؤال 15 من 20

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 07 دقائق, 11 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 14 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يتم تدعيم الحليب في بعض الاحيان ببعض الحوامد أو فيتامين (د)

صواب

خطأ

السؤال 14 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 08 دقائق, 23  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 13 من 20

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

الحليب الخام الطبيعي يحتوى على السرسوب والذي له فوائد  
صحية كبيرة

صواب

خطأ

السؤال 13 من 20

⚠️ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 10 دقائق, 37  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 12 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

تعبر نسبة ..... عن مدى جودة محصول قصب السكر

- الجلوكوز
- اللاكتوز
- الشوائب
- الاستقطاع

السؤال 12 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 13 دقائق, 14  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 11 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يتميز السكر الخام الناتج من المسكويت بلون.....

- أبيض
- بنى
- أصفر
- أحمر

السؤال 11 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه  
الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 14 دقائق، 18 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

إغلاق النافذة

السؤال 10 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

تنظيف عيدان قصب السكر يؤدي الى زيادة نسبة السكر بها

صواب

خطأ

السؤال 10 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة



باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 15 دقائق, 04  
ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 9 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

من امثلة الحلوى التي تحتوى على فقاعات هوائية الأقراص المضغوطة

صواب

خطأ

السؤال 9 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

باقي أقل من نصف الوقت. الوقت المتبقي: 15 دقائق، 33 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 8 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يعتبر قصب السكر هو المحصول الوحيد لإنتاج السكر حول العالم

صواب

خطأ

السؤال 8 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

الوقت المتبقي: 18 دقائق، 42 ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 7 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

من منتجات الحليب التي ظهرت مؤخرًا والتي تستهدف فئات خاصة من المستهلكين الحليب.....

- مرتفع الدسم
- منخفض اللاكتوز
- منخفض الأنزيمات
- مرتفع اللبأ

السؤال 7 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

التقديم.

الوقت المتبقي: 20 دقائق، 59 ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة: 

إغلاق النافذة

السؤال 6 من 20 &lt;

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

عملية.....من العمليات التصنيعية الأساسية التي تجرى على منتجات الحليب داخل مصانع

- التجين
- التجنيس
- التخمر
- الحلب

السؤال 6 من 20 &lt;

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.



الوقت المتبقي: 27 دقائق، 40 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

إغلاق النافذة

السؤال 5 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

تتراوح نسبة الملح في محلول الجبن المخلل بين 12 - 18 %

صواب



خطأ



السؤال 5 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة



الوقت المتبقي: 29 دقائق، 28 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

إغلاق النافذة

السؤال 4 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يضاف الملح اثناء صناعة السمن ليرفع من درجة الغليان وترسيب البروتينات

صواب

خطأ

السؤال 4 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

إغلاق النافذة

الوقت المتبقي: 30 دقائق، 27 ثانية (ثوان).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 3 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

تحتوى التمور الجافة على نسبة عالية من سكر.....

- السكروز
- الجلوكوز
- الفركتوز
- المالتوز

السؤال 3 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

إغلاق النافذة

سيستمر المؤقت في التشغيل إذا تركت الاختبار.

لا يسمح هذا الاختبار بالرجوع. يحظر إجراء تغييرات على الإجابة بعد التقديم.

الوقت المتبقي: 34 دقائق، 56 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة: ▾

إغلاق النافذة

السؤال 1 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

يكتسب الدبس المصنع من التمر بطريقة الاستخلاص بالحرارة لون قائم نتيجة تفاعل.....مع الأحماض الامينية

- سكر السكروز
- السكريات الغير مختزلة
- السكريات المختزلة
- سكر المالتوز

السؤال 1 من 20 <

⚠ يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه



الوقت المتبقي: 31 دقائق، 54 ثانية (ثوانٍ).

حالة إكمال الأسئلة:

إغلاق النافذة

السؤال 2 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

حفظ الإجابة

1 درجات

التمور.....هي التمور المناسبة لاستخلاص العسل منها  
بطريقة الضغط

اللينة

الجافة

الشبه جافة

النصف جافة

السؤال 2 من 20

يمنع الانتقال إلى السؤال التالي إجراء تغييرات على هذه

الإجابة.

إغلاق النافذة