



مدونة المناهج السعودية

<https://eduschool40.blog>

الموقع التعليمي لجميع المراحل الدراسية

في المملكة العربية السعودية

قناة جامعة الطائف 1
مشترك 3.000



تجميعات

أسس صناعات الغذاء

نظري

الميد الأول



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

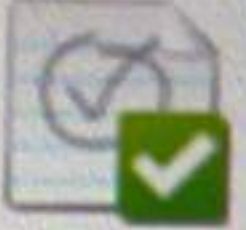
Telegram

رابط القناة : https://t.me/taif_tu1

1 درجة من 1 درجة

السؤال 4

من أنواع المواد العازلة التي
تعزل بها غرف التبريد



.....

الإجابة الفلين

المحددة:

الإجابات:

الصلب الغير قابل
للصدأ

النحاس

الفلين

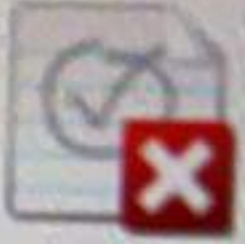
الزجاج




السؤال 5

0 درجة من 1 درجة

تخزن المواد الغذائية بعد
تجميدها في درجة حرارة




الإجابة المحددة:  -40م-

الإجابات:

-20م

-30م

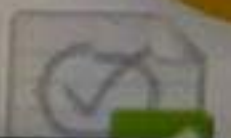
-40م

-18م 

السؤال 6

1 درجة من 1 درجة

تستخدم في



صواب

الإجابات:

خطأ ✓

0 درجة من 1 درجة

السؤال 3

زيادة الرطوبة النسبية في
مخازن التبريد يؤدي الى إصابة
الذبائح بالفطريات



الإجابة المحددة: خطأ ✗

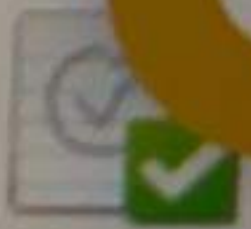
صواب ✓ الإجابات:

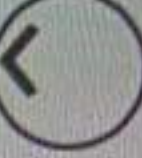
خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 4

من أنواع المواد العازلة التي
تعزل بها غرف التبريد

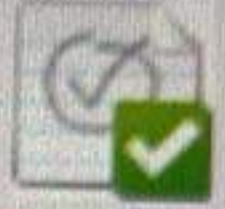




السؤال 6

1 درجة من 1 درجة

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



الإجابة



المحددة: نترات الصوديوم

الإجابات:



نترات الصوديوم

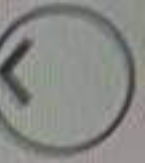
بنزوات الصوديوم

كلوريد الصوديوم

بيكربونات

الصوديوم





1 درجة من 1 درجة

السؤال 7

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



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 8

بعض الميكروبات تظل حية في
التركيزات المرتفعة من السكر



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ



0 درجة من 1 درجة

السؤال 9

يستخدم لتعديل جو غرف التبريد
غازات ثاني أكسيد الكربون
والأوزون



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✅

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 10

انخفاض الرطوبة النسبية عن حد
معين يؤدي الى جفاف الأغذية
وتدهور مظهرها وفقدان وزنها



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✅

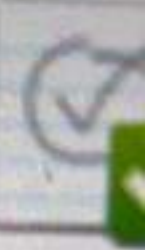
خطأ ❌



1 درجة من 1 درجة

السؤال 12

من المواد المضافة الحافظة
المثبتة للفساد الكيميائي



.....



الإجابة

مضادات الاكسدة

المحددة:

الإجابات:

ثاني اكسيد

الكبريت

الكبريتوز



مضادات الاكسدة

الفينولات

0 درجة من 1 درجة

السؤال 13

يجب أن تكون الرطوبة النسبية
في غرف التبريد
بين.....



الإجابة المحددة: 85 - 90% ❌

الإجابات:

90% - 85

82-92%

82-85% ✅

92-95%

1 درجة من 1 درجة

السؤال 14



1 درجة من 1 درجة

السؤال 14

تختلف نقطة انصهار المواد
الغذائية (الخضر والفاكهه من
-20- 22 م°)



الإجابة المحددة: خطأ

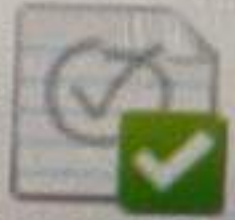
الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 15

من طرق الغسيل والفرز ازالة
الغازات الناتجة من التنفس



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ





1 درجة من 1 درجة

السؤال 16

تختلف نقطة انصهار المواد
الغذائية (الخضر والفاكهة من
-20م الى -22م)



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 17

..... عبارة عن غاز يستخدم
كمركب مضاد للميكروبات
ومعاملة الغذاء به يطلق عليا
الكبريتة

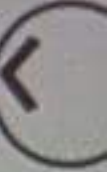


الإجابة المحددة: SO₂

الإجابات:

CO₂





0 درجة من 1 درجة

السؤال 18

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



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

1 درجة من 1 درجة

السؤال 19

تعزي قدرة ملح الطعام في
حفظ الاغذية الى زيادة الضغط
الاسموزي مسبباً بلزمة الخلايا
الميكروبية



الإجابة المحددة: ✅ صواب

الإجابات: صواب

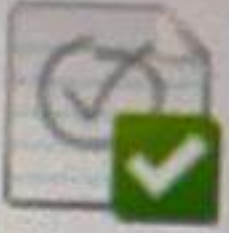
خطأ



1 درجة من 1 درجة

السؤال 20

يلعب دورا مضاد
للأكسدة في الأغذية المضاف
لها كمصدر طبيعي



الإجابة

المحددة: حامض

الاسكوريك

الإجابات:

حامض البنزويك

حامض الكبريتيك

حامض

الهيدروكلوريك



حامض

الاسكوريك



0 درجة من 1 درجة

السؤال 11

المخاليط المبردة هي عبارة عن



ثلج + CO₂

الإجابة المحددة: ❌ خطأ

الإجابات: ✅ صواب

خطأ

مراجعة تقديم الاختبار: إختبار نصفي



التفسير

الحفظ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 2

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



الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

❌ خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 3

زيادة الرطوبة النسبيه في
مخازن التبريد يؤدي الى إصابة



1 درجة من 1 درجة

السؤال 1

يتم خلال عملية.....
ازالة بقايا التربة العالقة وتقليل
التلوث الميكروبي



الإجابة
المحددة:
الغسيل والفرز

الإجابات:
الغسيل والفرز

السلق

التقشير

الحفظ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 2

يعرف التجفيد على انه خفض



السؤال 17

لتحديد المعاملة الحرارية المثلى يتطلب ثوابت المقاومة الحرارية (الميكروبات الملوثة)



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 18

يجب ألا يتعدى التذبذب في درجة حرارة مخازن التبريد



الإجابة المحددة: ± 0.1 م

الإجابات: ± 0.2 م

± 0.3 م

± 0.7 م

± 0.1 م

خطأ

السؤال 15

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



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 16

تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (الخضر والفاكهه من -20- 22 م°)



الإجابة المحددة: صواب ✗

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 17

السؤال 13

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

الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 14

تعزي قدرة ملح الطعام في حفظ الاغذية الي زيادة الضغط الاسموزي مسبباً بلزمة الخلايا الميكروبية

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 15

السؤال 19

من أقدم طرق الحفظ بدأت في حوض البحر الابيض والشرق الادني والتي يتم التحكم في الرطوبة بها.



الإجابة المحددة: التجفيف ✓

الإجابات: التجميد

التعقيم

التجفيد

التجفيف ✓

السؤال 20

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



الإجابة المحددة: مجففات المقصورات ✗

الإجابات: مجففات النفق

مجففات القمائن ✓

مجففات المقصورات

التجفيف بالرزاز

السؤال 4

من مميزات الثلج الجاف CO_2

الإجابة المحددة: لا يتفاعل مع الاسطح ✓

الإجابات: لا يتفاعل مع الاسطح ✓

يسبب زيادة الرطوبة

يترك أثرا

ثقليل الوزن

السؤال 5

السؤال 2

تضاف المضادات الحيوية للأغذية طبقاً لنوع وعدد الميكروبات الموجودة في الغذاء



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 3

من طرق الغسيل والفرز إزالة الغازات الناتجة من التنفس



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

الوقت المنقضي 30 دقيقة من 30 دقائق

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

السؤال 1

يجب أن تكون الرطوبة النسبية في غرف التبريد بين.....

الإجابة المحددة: 82-85% ✓

الإجابات: 90% - 85

82-92%

82-85% ✓

92-95%

السؤال 2

تضاف المضادات الحيوية للأغذية طبقاً لنوع وعدد الميكروبات الموجودة في الغذاء

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 11

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



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 12

المخاليط المبردة هي عبارة عن ثلج + CO₂



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 5

دهون الأسماك المجمدة أسرع في التزنخ من الهون الحيوانية والزيوت النباتية



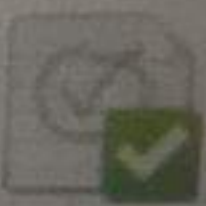
الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 6

تستخدم الاشعة عند إجراء حفظ الاغذية بالتشعيع



الإجابة المحددة: المؤينة

الإجابات: تحت الحمراء

السؤال 7

تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية للحوم من (22-25 م°)



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 8

داخل..... يتحرك سير محمل بالمادة الغذائية بطريقة مستمرة داخل حجرة التجفيف المفرغة



الإجابة المحددة: مجففات التفريغ ذات السيور ✓

الإجابات: التجفيف على اسطوانات

التجفيف تحت تفريغ

التجفيف بالرزاز

السؤال 9

يستخدم لتعديل جو غرف التبريد غازات ثاني أكسيد الكربون والاوزون



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 10

ينتمي حامض البنزويك وأملاحه الى المواد الحافظة الغير العضوية



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 11

السؤال 17

تتعرض الأغذية الغنية بالدهون الى أثناء تجميدها وتخزينها



الإجابة المحددة: التزنخ الاكسيدي

الإجابات: النشاط الانزيمي

النشاط الميكروبي

التزنخ الاكسيدي

تحلل الاحماض الدهنية

السؤال 18

يمكن اعادة تشجيع الاغذية المجففة بفرض اباده الحشرات ولا تزيد مجموع الجرعات عن 10 كيلو جراي



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 19

يجب أن تكون الرطوبة النسبية في غرف التبريد بين.....



الإجابة المحددة: 85% - 90%

الإجابات: 85% - 90%

82-92%

82-85%

92-95%

السؤال 20

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة



الإجابة المحددة: -18 0 م

السؤال 15

من مميزات الثلج الجاف CO_2



الإجابة المحددة: لا يتفاعل مع الاسطح

الإجابات: لا يتفاعل مع الاسطح

يسبب زيادة الرطوبة

يترك أثرا

ثقل الوزن

السؤال 16

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة



الإجابة المحددة: -18م

الإجابات: -20م

-30م

-40م

-18م

السؤال 17

تتعرض الأغذية الغنية بالدهون الى أثناء تجميدها وتخزينها



الإجابة المحددة: التزنخ الاكسيدي

الإجابات: النشاط الانزيمي

السؤال 12

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



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 13

من المواد المضافة الحافظة المنبطة للفساد الكيميائي



الإجابة المحددة: مضادات الاكسدة

الإجابات: ثاني اكسيد الكبريت

الكبريتوز

مضادات الاكسدة

الفينولات

السؤال 14

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



الإجابة المحددة: المواد المضافة للأغذية

الإجابات: المضادات الحيوية

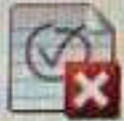
المواد المضافة للأغذية

الاشعاع

المواد الحافظة

السؤال 1

المخاليط المبردة هي عبارة عن ثلج + CO2



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✅

خطأ

السؤال 2

من الاغذية مرتفعة الحموضة الطماطم والاناناس.



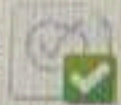
الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✅

السؤال 3

يجب الا يتعدى التذبذب في درجة حرارة مخازن التبريد



الإجابة المحددة: تزيد او تنقص درجة مئوية واحدة ❌

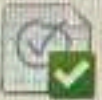
الإجابات: تزيد او تنقص درجة مئوية واحدة ❌

تزيد او تنقص درجتان مؤويتان

تزيد او تنقص ثلاث درجات مئوية

السؤال 19

هو نوع من أنواع الحفظ بالحرارة المرتفعة يعمل على القضاء على الكائنات الدقيقة المسببة للفساد



الإجابة المحددة: التعقيم التجاري

الإجابات: الحفظ بالتبريد

الحفظ بالتجميد

التعقيم التجاري

البسترة

السؤال 20

تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (الخضر والفاكهه من 20- 22 م°)



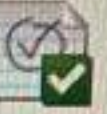
الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 16

يمكن اعادة تشجيع الاغذية المجففة بفرض اباده الحشرات ولا تزيد مجموع الجرعات عن 10 كيلو جراي



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 17

من مميزات الثلج الجاف CO_2



الإجابة المحددة: لا يتفاعل مع الاسطح

الإجابات: لا يتفاعل مع الاسطح

يسبب زيادة الرطوبة

يترك أثرا

ثقليل الوزن

السؤال 18

من أنواع المواد العازلة التي تعزل بها غرف التبريد



الإجابة المحددة: الفلين

السؤال 13

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



الإجابة المحددة: نترات الصوديوم

الإجابات: نترات الصوديوم

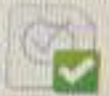
بنزوات الصوديوم

كلوريد الصوديوم

بيكربونات الصوديوم

السؤال 14

من مميزات التبريد الطبيعي وصول جزء من الثلج المنصهر للغذاء مما يؤدي الى رفع نسبة الرطوبة به



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 15

يلعب دوراً مضاداً للأكسدة في الأغذية المضاف لها كمصدر طبيعي

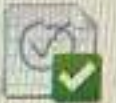


الإجابة المحددة: حامض الاسكوربيك

الإجابات: حامض النشايك

السؤال 10

انخفاض الرطوبة النسبية عن حد معين يؤدي الى جفاف الأغذية وتدهور مظهرها وفقدان وزنها



الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 11

المخاليط المبردة هي عبارة عن ثلج + CO₂



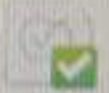
الإجابة المحددة: خطأ ✓

الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 12

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



الإجابة المحددة: خطأ ✓


الإجابات: صواب

خطأ ✓

السؤال 13

تستخدم في معالجة اللحوم حيث تحافظ على لون اللحوم وتنبط بعض الميكروبات

السؤال 18

انخفاض الرطوبة النسبية عن حد معين يؤدي الى جفاف الأنسجة وتدهور منظرها وفقدان وزنها 

الرياح المصحبة صواب

الرياحات صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 19

المناخات الباردة هي عبارة عن تلح + CO2 


الرياح المصحبة صواب

الرياحات صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 20


تحتل الأنسجة المتحللة في مكان دائم (رطوبة نسبية منخفضة) . يفشل جزيئات الحرارة منخفضة 


الرياح المصحبة خطأ


الرياحات صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

تعمل المضادات الحيوية على.....الأغذية خلال فترة التخزين 

الإجابة المحددة: اطالة مدة الحفظ 


الإجابات: اطالة مدة الحفظ 


ثبات الطعم

حفظ النكهة


معالجة الاغذية

السؤال 5


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


الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب


خطأ 

السؤال 6

ينتمي حامض البنزويك وأملاحه الى المواد الحافظة الغير العضوية 

الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب

خطأ 



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



الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 8

يتم في.....نشر المادة الغذائية بعد عمليات الاعداد على مساحة واسعة معرضة لحرارة في جو مفتوح مع التقليب المستمر حتى جفافها.



الإجابة المحددة: التجفيف الشمسي ✓

الإجابات: التجفيف الشمسي ✓

التجفيف الصناعي

التعقيم

التجفيد

1 درجة من 1 درجة

السؤال 9

في مرحلة الكبريتة يعمل غاز على تثبيط الانزيمات المؤكسدة



الإجابة المحددة: SO_2 ✓

الإجابات: SO_2 ✓

18-0 م

الإجابات

20-0 م

30-0 م

40-0 م

0 درجة من 1 درجة

السؤال 12

يعتمد فعل البكار في التعقيم علي تظل الحرارة الكاملة للتبخير الي الغالب التي يتكاتف علي سطحها

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 13

زيادة الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الي إصابة الذبائح بالفطريات

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

هي تعرض المعاملات لدرجة حرارة وزمن ، في جو من البخار المشبع أو ماء ساخن أو خليط من بخار الهواء *



- الدرجة المحددة المعاملة البخارية
- الدرجات المعاملة البخارية
- المعاملة الحرارية
- المعاملة الهوائية
- المعاملة المائية

1 درجة من 1 درجة


المسائل المتصهر في أثناء تسييح اللجوم العذبة يؤدي الى



- الدرجة المحددة فقد في القيمة الغذائية
- الدرجات فقد في القيمة الغذائية
- رفع القيمة الغذائية
- زيادة في بطونة المادة الغذائية
- ليغير العناصر الغذائية

السؤال 13

1 درجة من 1 درجة

زيادة الرطوبة التسببها في مخازن التبريد يؤدي الى إصابة الذبائح بالقطريات 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 14

1 درجة من 1 درجة

تخزن المواد الغذائية بعد تجهيدها في درجة حرارة 

الإجابة المحددة: -18 م

الإجابات: -20 م

-30 م

-40 م

-18 م

السؤال 15

1 درجة من 1 درجة

عند حفظ الأغذية بالإنشعاع يجب أن لا تزيد الجرعة الممتصة في الغذاء المصلح عن 12 كيلو جراي 

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

السؤال 4

يتلقى دماغك التذبذب وأملاحة إلى المواد الحافظة أثناء النوم

الإجابة الصحيحة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

1 حبة من 1 حبة

السؤال 5

تكون الأسماك المبردة أسرع في التبخير من القرون الجوانية والزيتون النباتية

الإجابة الصحيحة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

0 حبة من 1 حبة

السؤال 6

درجة حرارة تجمد الاغذية تقل عن

الإجابة الصحيحة: صفر 0 م

الإجابات: 0.4 م

0.5 م

0.4 م

صفر 0 م

1 حبة من 1 حبة

الهدايا المحددة التحقير على اسطوانات

الهدايا التحقير على اسطوانات

التحقير تحت تفريغ

التحقير بالرزق

محفقات التفريغ ذات السيور

1 درجة من 1 درجة

السؤال 8

من أعراض التلف التبريدي

الهدايا المحددة عدم اكتمال اللون عند التضح

الهدايا عدم اكتمال اللون عند التضح

انتقال الروائح

منع فقد الرطوبة

عدم التلون باللون البني

0 درجة من 1 درجة

السؤال 9

من أقدم طرق التحفظ بدأت في حوض البحر الأبيض والشرق الأدنى والتي يتم التحكم في الرطوبة بها.

الإجابة المحددة: التجميد ❌

الإجابات: التجميد

التعقيم

التجفيف

التجفيف ✅

0 درجة من 1 درجة

السؤال 10

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

الإجابة المحددة: صواب ❌

الإجابات: صواب

خطأ ✅

1 درجة من 1 درجة

السؤال 11

تخزن المواد الغذائية بعد تجفيفها في درجة حرارة

..... هي تعرض المعطيات لدرجة حرارة وزمن ، في جو من البخار المشبع أو ماء ساخن أو خليط من بخار الهواء*

الدرجة المحددة المعاملة البخارية

الدرجات المعاملة البخارية

المعاملة الدوائية

المعاملة القهوائية

المعاملة المائية

السائل المتصلب في أثناء تسخين اللصوم العذمة يؤدي الى

الدرجة المحددة فقد في القيمة الغذائية

الدرجات فقد في القيمة الغذائية

رفع القيمة الغذائية

زيادة في لزوجة المادة الغذائية

تغيير العناصر الغذائية

0 درجة من 1 درجة

السؤال 18

انخفاض الرطوبة النسبية عن حد معين يؤدي إلى جفاف الأغذية وتدهور مظهرها ومذاقها ورائحتها

الإجابة الصحيحة: صواب

الإجابة: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 19

المثابطة المبردة هي عبارة عن $\text{CO}_2 +$

الإجابة الصحيحة: صواب

الإجابة: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 20

تخزين الأغذية المصنفة في متاجر جافة (رطوبة نسبية منخفضة) ، يشتمل درجات حرارة منخفضة:

الإجابة الصحيحة: خطأ

الإجابة: صواب

خطأ

النتيجة: 100% (10 من 10)

السؤال 2

1 درجة من 1 درجة

يتم في..... نشر المادة الغذائية بعد عمليات الاعداد على مساحة واسعة معرضة لحرارة في جو مفتوح مع التقليب المستمر حتى جفافها.

الإجابة المحددة: التذفيف الشمسي

الإجابات: التذفيف الشمسي

التذفيف الصناعي

التعقيم

التجفيد

السؤال 3

0 درجة من 1 درجة

زيادة الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الى إصابة الذبائح بالفطريات

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

من أقدم طرق الحفظ بدأت في حوض البحر الأبيض والشرق الأدنى والتي يتم التحكم في الرطوبة بها.

الإجابة المحددة: ❌ التجميد

الإجابات: التجميد

التعقيم

التجفيد

التجفيف ✅

0 درجة من 1 درجة

السؤال 10

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

الإجابة المحددة: ❌ صواب

الإجابات: صواب

خطأ ✅

1 درجة من 1 درجة

السؤال 11

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة

الإجابات

0 18- P

0 20- P

0 30- P

0 40- P

0 درجة من 1 درجة

السؤال 12

يعتمد فعل البخار في التعقيم علي تخطل الحرارة الكافية للتبخير الي العلب التي يتكاتف علي سطحها

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 13

زيادة الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الي إصابة الذبائح بالفطريات

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 13

زيادة الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الى إصابة الذبائح بالفطريات

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 14

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة

الإجابة المحددة: -18م

الإجابات: -20م

-30م

-40م

-18م

1 درجة من 1 درجة

السؤال 15

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

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

1 درجة من 1 درجة

السؤال 2

يتم في..... نشر المادة الغذائية بعد عمليات الاعداد على مساحة واسعة معرضة لحرارة في جو مفتوح مع التقليل المستمر حتى جفافها.

- الإجابة المحددة: التجفيف الشمسي
- الإجابات: التجفيف الشمسي
- التجفيف الصناعي
- التجميد
- التجفيد

0 درجة من 1 درجة

السؤال 3

زيادة الرطوبة النسبية في مخازن التبريد يؤدي الى إصابة الذبائح بالفطريات

- الإجابة المحددة: صواب
- الإجابات: صواب

السؤال 4

يتعلق دافع التزويك وأصله إلى المواد الداخلة في التزويج العنصرية

- الإجابة الصحيحة: خطأ
- الإجابات: صواب
- خطأ

1 درجة من 1 درجة

السؤال 5

دهون الأسماك المعقدة أسرع في التزويج من الدهون الحيوانية والزيوت النباتية

- الإجابة الصحيحة: صواب
- الإجابات: صواب
- خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 6


درجة حرارة أحمد الغذائية تقل عن _____


- الإجابة الصحيحة: صفر 0 م
- الإجابات: 0.4 م
- 0.3 م
- 0.4 م
- صفر 0 م

1 درجة من 1 درجة

0 درجة من 1

السؤال 8

المخاليط المبردة هي عبارة عن ثلج + CO₂ 

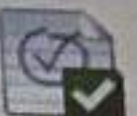
الإجابة المحددة: خطأ 


الإجابات: صواب 

خطأ

1 درجة


السؤال 9

السائل المنصهر في اثناء التسييح للحوم المجمدة يؤدي الي 

الإجابة المحددة: فقد في القيمة الغذائية 


الإجابات: رفع القيمة الغذائية

تركيز العناصر الغذائية

فقد في القيمة الغذائية 

زيادة رطوبة المادة الغذائية

السؤال 10

.....هي تعرض المعلبات لدرجة حرارة وزمن ، في جو من البخار المشبع أو ماء ساخن أو خليط من بخار الهواء" 

0 درجة من 1 درجة

السؤال 1

انخفاض الرطوبة النسبية عن حد معين يؤدي الى جفاف الأغذية وتدهور مظهرها وفقدان وزنها

- الإجابة المحددة: صواب ❌
- الإجابات: صواب
- خطأ ✔️

1 درجة من 1 درجة

السؤال 2

.....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 ✔️

0 درجة من 1 درجة


السؤال 3

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

- الإجابة المحددة: الجفيف ❌

0 درجة من 1 درجة

السؤال 3

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

الإجابة المحددة: الجفيف

الإجابات: التجميد

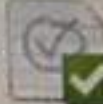
التعقيم

التجفيد

الجفيف

1 درجة من 1 درجة

السؤال 4

يلعب دورا مضاد للأكسدة في الأغذية المضاف لها كمصدر طبيعي 

الإجابة المحددة: حامض الاسكوريك

الإجابات: حامض البنزويك

حامض الكبريتيك

حامض الهيدروكلوريك

حامض الاسكوريك

أميليز

1 درجة من 1 درجة

السؤال 6

يجب ألا يتعدى التذبذب في درجة حرارة مخازن التبريد

الإجابة المحددة: ± 0.1 م

الإجابات: ± 0.2 م

± 0.3 م

± 0.7 م

± 0.1 م

1 درجة من 1 درجة

السؤال 7

تبريد الاغذية يفقدها الكثير من الصفات الحسية كاللون والطعم والنكهة

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 1 درجة

السؤال 8

السؤال 9

من مميزات الثلج الجاف CO_2



الإجابة المحددة: لا يتفاعل مع الاسطح

الإجابات: لا يتفاعل مع الاسطح

يسبب زيادة الرطوبة

يترك أثرا

ثقليل الوزن

السؤال 10

من مميزات التبريد الطبيعي وصول جزء من الثلج المنصهر للغذاء مما يؤدي الى رفع نسبة الرطوبة به


الإجابة المحددة: صواب


الإجابات: صواب

خطأ


السؤال 11

السؤال 11


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


الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب

خطأ 

السؤال 12


من أهم الطرق المستخدمة للتجفيف التجفيف على اسطوانات 


الإجابة المحددة: صواب 

الإجابات: صواب 


خطأ

السؤال 13


يمكن ألا تنص بيانات البطاقة على أن الغذاء معاملة بالإشعاع طالما كانت في الحدود المسموحة. 


الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب


خطأ 

السؤال 14


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


الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب

خطأ 

السؤال 15

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة 

الإجابة المحددة: -40م 


الإجابات: -20م

-30م

-40م

-18م 

السؤال 16


تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (الخضر والفاكهة من -20م الى -22 م) 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 17

الحرارة والتدخين والجفاف الجزئي هي المسئولة عن حفظ الاغذية المدخنة 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 18

من أعراض التلف التبريدي


الإجابة المحددة: عدم اكتمال اللون عند النضج

الإجابات: منع فقد الرطوبة

انتقال الروائح

عدم اكتمال اللون عند النضج

السؤال 19

هو نوع من أنواع الحفظ بالحرارة المرتفعة يعمل على القضاء على الكائنات الدقيقة المسببة للفساد 

الإجابة المحددة: التعقيم التجاري


الإجابات: الحفظ بالتبريد

الحفظ بالتجميد

التعقيم التجاري

البسترة

السؤال 20

يجب أن تكون الرطوبة النسبية في غرف التبريد بين 

الإجابة المحددة: 82-85%

الإجابات: 85-90%

82-85%

95% -92

92% -82

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

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

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ


السؤال 3

تتعرض الاغذية الغنية بالدهون الى اثناء تجميدها وتخزينها

الإجابة المحددة: التزنخ الاكسيدي



السؤال 3

تتعرض الاغذية الغنية بالدهون الى اثناء تجميدها وتخزينها 

الإجابة المحددة: التزنخ الاكسيدي


الإجابات: التزنخ الاكسيدي

النشاط الانزيمي

النشاط الميكروبي

تحلل الاحماض الدهنية

السؤال 4

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

الإجابة المحددة: نترات الصوديوم


الإجابات: نترات الصوديوم

بنزوات الصوديوم

كلوريد الصوديوم

بيكربونات الصوديوم

السؤال 5


ارتفاع الرطوبة النسبية يشجع نمو الميكروبات المسببة للفساد وخاصة الفطريات 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 6

تتعرض الأغذية الغنية بالدهون الىأثناء تجميدها وتخزينها 

الإجابة المحددة: التزنخ الاكسيدي

الإجابات: النشاط الانزيمي

النشاط الميكروبي

التزنخ الاكسيدي

تحلل الاحماض الدهنية

السؤال 7

السؤال 7

من الانزيمات المؤكسدة أنزيم والذي يسبب التلون البني الانزيمي 

الإجابة المحددة: الأوكسيديز


الإجابات: الأوكسيديز

الهيدروجينيز

الليبيز

أميليز

السؤال 8

يستخدم لتعديل جو غرف التبريد غازات ثاني أكسيد الكربون والأوزون 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ



السؤال 19

داخل..... يتحرك سير محمل بالمادة الغذائية بطريقة مستمرة داخل حجرة التجفيف المفرغة



الإجابة المحددة: مجففات التفريغ ذات السيور

الإجابات: التجفيف على اسطوانات

التجفيف تحت تفريغ

التجفيف بالرزاز

مجففات التفريغ ذات السيور

السؤال 20

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



الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

الثلاثاء 10 ربيع أول، 1443 11:40:11 ص AST



تنشط بعد انصهار الماء الغذائية ✓

تنشط بعد الطهي

تنشط بمجرد خروجها من المجمد

السؤال 17

من أعراض التلف التبريدي ✓

الإجابة المحددة: عدم اكتمال اللون عند النضج ✓

الإجابات: منع فقد الرطوبة

انتقال الروائح

عدم اكتمال اللون عند النضج ✓

عدم التلون باللون البني

السؤال 18

تخزن المواد الغذائية بعد تجميدها في درجة حرارة ✓

الإجابة المحددة: -18 0 م ✓


الإجابات: -12 0 م


4%-

صفر%

3%-

السؤال 15


تضاف المضادات الحيوية للأغذية طبقاً لنوع وعدد الميكروبات الموجودة في الغذاء 


الإجابة المحددة: صواب 

الإجابات: صواب 


خطأ

السؤال 16

الانزيمات قد تكون نشطة جزئياً 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

النشاط الميكروبي

التزنخ الاكسيدي ✓

تحلل الاحماض الدهنية

السؤال 13

السائل المنصهر في اثناء تسييح اللحوم المعجمة يؤدي الى

الإجابة المحددة: ✓ فقد في القيمة الغذائية

الإجابات: ✓ فقد في القيمة الغذائية

رفع القيمة الغذائية

زيادة في رطوبة المادة الغذائية

تركيز العناصر الغذائية

السؤال 14


درجة حرارة تجمد الأغذية تقل عن

الإجابة المحددة: ✓ صفر%

فقد في القيمة الغذائية ✓

زيادة رطوبة المادة الغذائية

السؤال 10

تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (اللحوم من 22 - 25 م) 

الإجابة المحددة: خطأ ✗

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 11


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

الإجابة المحددة: صواب ✓

الإجابات: صواب ✓

خطأ

السؤال 12

تتعرض الأغذية الغنية بالدهون الي أثناء تجميدها وتخزينها 

الإجابة للمحددة: التزنخ الاكسيدي ✓



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

الإجابة المحددة: خطأ
الإجابات: صواب
خطأ

السؤال 7

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

الإجابة المحددة: خطأ
الإجابات: صواب
خطأ

السؤال 8

يمكن ألا تنص بيانات البطاقة على أن الغذاء معاملة بالإشعاع طالما كانت في الحدود المسموحة.

الإجابة المحددة: خطأ
الإجابات: صواب
خطأ

السؤال 9

السائل المنصهر في اثناء التسييح للحوم المجمدة يؤدي الي

الإجابة المحددة: فقد في القيمة الغذائية



تنشط بعد الطهي

تنشط بمجرد خروجها من المجمد

السؤال 3

تبريد الاغذية يفقدها الكثير من الصفات الحسية كاللون والطعم والنكهة

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 4

من أنواع المواد العازلة التي تعزل بها غرف التبريد

الإجابة المحددة: الفلين

الإجابات: النحاس

الزجاج

الفلين

الصلب غير القابل للصدأ



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

الانزيمات قد تكون نشطة جزئياً في الأغذية المجمدة ولكنها تظل خاملة ثم.....

الإجابة المحددة: تنشط بعد انصهار المادة الغذائية

الإجابات: تنشط وقت التجميد

تنشط بعد انصهار المادة الغذائية

تنشط بعد الطهي

تنشط بمجرد خروجها من المجمد

يلعب دوراً مضاداً للأكسدة في الأغذية المضاف لها كمصدر طبيعي



الإجابة المحددة: حامض الكبريتيك ❌

الإجابات: حامض البنزويك

حامض الكبريتيك

حامض الهيدروكلوريك

حامض الاسكوريك ✅

السؤال 11

"تخزن الاغذية المجففة في مخازن جافة (رطوبة نسبية منخفضة) ، يفضل درجات حرارة منخفضة."



الإجابة المحددة: صواب ✅

الإجابات: صواب ✅

خطأ

السؤال 12

السؤال 11

"تخزن الأغذية المجففة في مخازن جافة (رطوبة نسبية منخفضة) ، يفضل درجات حرارة منخفضة."



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

السؤال 12

هو نوع من أنواع الحفظ بالحرارة المرتفعة يعمل على القضاء على الكائنات الدقيقة المسببة للفساد



الإجابة المحددة: التعقيم التجاري


الإجابات: الحفظ بالتبريد

الحفظ بالتجميد


التعقيم التجاري

البسترة

يستخدم لتعديل جو غرف التبريد غازات ثاني أكسيد الكربون والاورون 


الإجابة المحددة: خطأ 


الإجابات: صواب

خطأ 

1 درجة من 1 د

السؤال 14

في مرحلة الكبريتة يعمل غاز على تثبيط الانزيمات المؤكسدة 

الإجابة المحددة: SO_2 

الإجابات: SO_2 


CO_2


NO_2

H_2SO_4

0 درجة من 1 در

السؤال 15

ارتفاع الرطوبة النسبية يشجع نمو الميكروبات المسببة للفساد وبخاصة الفطريات 

الإجابة المحددة: خطأ 

الإجابات: صواب 

خطأ

داخل..... ينترك سيرا محفل بالفاضة الغذائية بطريقه مسنمه داخل حجرة التجفيف المقرعه

الإجابة المحددة: مجففات التفريغ ذات السيور

الإجابات: التجفيف على اسطوانات

التجفيف تحت تفريغ

التجفيف بالرزاز

مجففات التفريغ ذات السيور

1 درجة من 1 در

السؤال 17

تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (الخضر والفاكهه من -20- 22 م°)

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ

0 درجة من 1 در

السؤال 18


تختلف نقطة انصهار المواد الغذائية (اللحوم من 22 - 25 م)

الإجابة المحددة: خطأ

الإجابات: صواب

خطأ



.....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

1 درجة من 1 درجة

السؤال 20

.....هي تعرض المعلبات لدرجة حرارة وزمن ، في جو من البخار المشبع أو ماء ساخن أو خليط من بخار الهواء" 

الإجابة المحددة: المعاملة الحرارية


الإجابات: المعاملة البخارية

المعاملة الحرارية

المعاملة الهوائية

المعاملة المائية

السؤال 2

تستخدم الاشعة عند إجراء حفظ الاغذية بالتشعيع 

الإجابة المحددة: المؤينة


الإجابات: تحت الحمراء

فوق البنفسجية

المؤينة

متناهية الصغر

السؤال 3


ارتفاع الرطوبة النسبية يشجع نمو الميكروبات المسببة للفساد وخاصة الفطريات 

الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

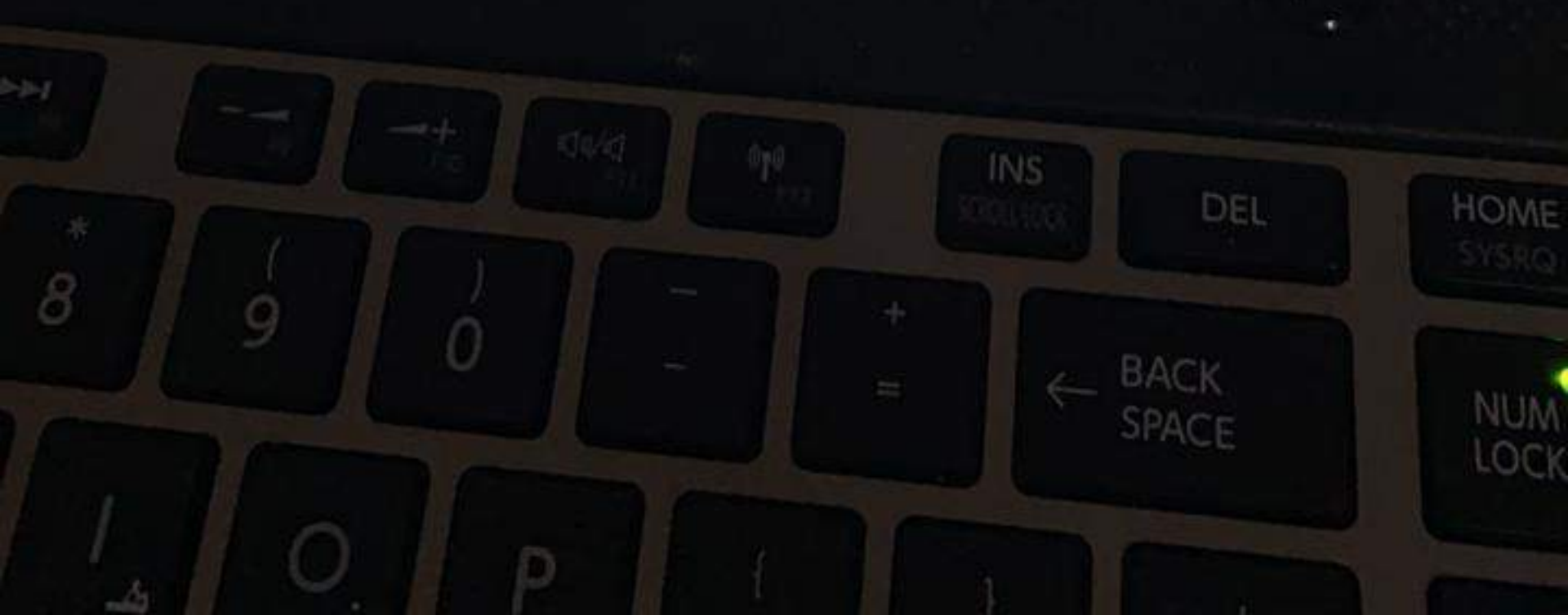
السؤال 4

تبريد الأغذية يكسبها الكثير من الصفات الحسية كاللون والنكهة والطعم 

الإجابة المحددة: خطأ



TOSHIBA



السؤال 4

تبريد الأغذية يكسبها الكثير من الصفات الحسية كاللون والنكهة والطعم



الإجابة المحددة: خطأ ❌

الإجابات: صواب ✔️

خطأ

السؤال 5

السائل المنصهر في أثناء التسييح للحوم المجمدة يؤدي الي



الإجابة المحددة: فقد في القيمة الغذائية ✔️

الإجابات: رفع القيمة الغذائية

تركيز العناصر الغذائية

فقد في القيمة الغذائية ✔️

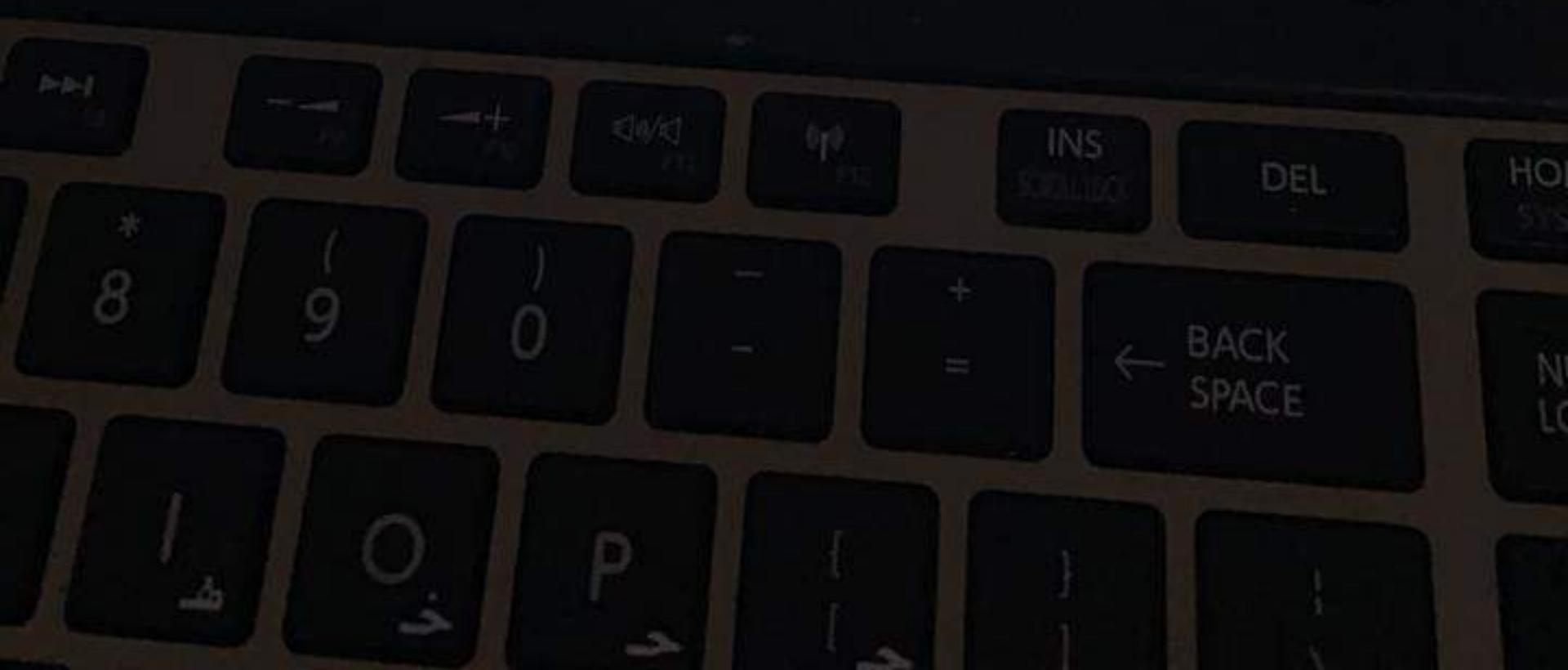
زيادة رطوبة المادة الغذائية

السؤال 6

الاشتمال قد تكون نشطة حيثما في الأغذية المجمدة ولكنها تظل خاملة ثم



TOSHIBA



السؤال 6

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



الإجابة المحددة: تنشط بعد انصهار المادة الغذائية

الإجابات: تنشط وقت التجميد

تنشط بعد انصهار المادة الغذائية

تنشط بعد الطهي

تنشط بمجرد خروجها من المجمد

السؤال 7

السائل المنصهر في اثناء تسييح اللحوم المجمدة يؤدي الى



الإجابة المحددة: فقد في القيمة الغذائية

الإجابات: فقد في القيمة الغذائية

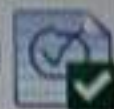
رفع القيمة الغذائية

زيادة في رطوبة المادة الغذائية

تركيز العناصر الغذائية

السؤال 8

يتم فى.....نشر المادة الغذائية بعد عمليات الاعداد على مساحة واسعة معرضة لحرارة فى جو مفتوح مع التقليب المستمر حتى جفافها.



الإجابة المحددة: التجفيف الشمسي

الإجابات: التجفيف الشمسي

التجفيف الصناعي

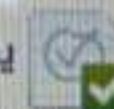
التعقيم

التجفيد

1 درجة من 1 درجة

السؤال 9

يمكن اعادة تشجيع الاغذية المجففة بغرض اباده الحشرات ولا تزيد مجموع الجرعات عن 10 كيلو جراي



الإجابة المحددة: صواب

الإجابات: صواب

خطأ

1 درجة من 1 در

السؤال 10

يلعب.....دورا مضاد للأكسدة فى الأغذية المضاف لها كمصدر طبيعي



0 درجة من 1 د

يلعب دوراً مضاداً للأكسدة في الأغذية المضاف لها كمصدر طبيعي



الإجابة المحددة: حامض الكبريتيك ❌

الإجابات: حامض البنزويك

حامض الكبريتيك

حامض الهيدروكلوريك

حامض الاسكوربيك ✅

السؤال 11

"تخزن الاغذية المجففة في مخازن جافة (رطوبة نسبية منخفضة) ، يفضل درجات حرارة منخفضة."



الإجابة المحددة: صواب ✅

الإجابات: صواب ✅

خطأ

السؤال 12

السؤال 1

من أعراض التلف التبريدي



الإجابة المحددة: عدم اكتمال اللون عند النضج

الإجابات: عدم اكتمال اللون عند النضج

انتقال الروائح

منع فقد الرطوبة

عدم التلون باللون البني