

يتكون هذا الاختبار من (100) سؤال موضوعي من نوع الاختيار من متعدد، الإجابة عنها إجبارية. ظلل بقلم الرصاص بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى الإجابة الصحيحة في المكان المخصص لذلك في نموذج الإجابة المرفق.

### تغذية الإنسان

1. ما هو العنصر الغذائي الذي يحصل عليه بحرق الطعام على درجة حرارة 600 °م لمدة 4-5 ساعات؟
  - أ- البروتينات
  - ب- الكربوهيدرات
  - ج- العناصر المعدنية
  - د- الدهون
2. ما هو العنصر الغذائي الذي يؤدي تواجده في الطعام بنسب جيدة إلى تقليل الإصابة بسرطان القولون؟
  - أ- الألياف الغذائية
  - ب- الفيتامينات
  - ج- البروتينات
  - د- الدهون
3. أي العبارات التالية صحيحة فيما يتعلق بهضم الدهون؟
  - أ- يزداد هضم الدهون كلما زادت كمية الكالسيوم في الطعام
  - ب- يقل هضم الدهون كلما قصر طول السلسلة الكربونية للحمض الدهني
  - ج- يزداد هضم الدهون بزيادة عدد الروابط المزدوجة في الحمض الدهني
  - د- زيادة كمية الدهون في الوجبة الغذائية تقلل من هضمها
4. كيف يتم تحديد الحمض الأميني المحدد في بروتين معين؟ من خلال حساب ----- لكل حامض أميني؟
  - أ- نسبة فعالية البروتين
  - ب- الرقم الكيميائي
  - ج- الاستعمال الحقيقي للبروتين
  - د- القيمة الحيوية للبروتين
5. كم تقدر كمية الطاقة الفسيولوجية لكل غرام من البروتينات مقدرة بالكيلو جول؟
  - أ- ( 9 )
  - ب- ( 17 )
  - ج- ( 4 )
  - د- ( 38 )
6. ما هو الفيتامين الذائب في الدهون؟
  - أ- الريتينول
  - ب- الكوبالامين
  - ج- حامض الأسكوربيك
  - د- الرايبوفلافين
7. أذكر الفيتامين الذي ينتج عن نقصه مرض البلاغرا؟
  - أ- فيتامين ( هـ )
  - ب- الثيامين
  - ج- البيوتين
  - د- النياسين
8. ما هو المرض الناتج عن نقص اليود في الطعام؟
  - أ- تأخر شفاء الجروح
  - ب- فقر الدم
  - ج- الستوريا
  - د- الجويتر المتوطن
9. متى نبدأ بإضافة الأطعمة الصلبة في تغذية الرضيع؟ بعد الشهر -----:
  - أ- الرابع
  - ب- السادس
  - ج- الثامن
  - د- العاشر
10. ما هي مجموعة الغذاء التي تزودنا بفيتامين ( ب 12 )؟
  - أ- الخضروات و الفواكه
  - ب- الحليب و منتجات الألبان
  - ج- اللحم
  - د- الحبوب و الخبز

### تصنيع الفواكه و الخضار

11. ما هي الصبغة المسؤولة عن اللون الأحمر في البندورة؟
  - أ- البيتا كاروتين
  - ب- الزانثوفيل
  - ج- اللايكوبين
  - د- الأنثوسيانين
12. ما هو العنصر الغذائي الذي يتواجد في الخضروات و الفواكه بكميات أكبر من اللحم؟
  - أ- الكربوهيدرات
  - ب- الدهون
  - ج- البروتينات
  - د- الأملاح المعدنية
13. أي العبارات التالية صحيحة فيما يتعلق بنضج ثمار الخضار و الفواكه؟

14. ما هي الفاكهة الأكثر تحملاً للتخزين على الأشجار؟  
 أ- الحمضيات  
 ب- التفاح  
 ج- العنب  
 د- المشمش
15. ما هو العنصر المعدني الذي يسبب تواجده بكميات كبيرة في الماء إلى تصلب الخضار والفاكهة المطبوخة؟  
 أ- الصوديوم  
 ب- الكالسيوم  
 ج- البوتاسيوم  
 د- الحديد
16. ما هي العبوات التي تمتاز بمتانتها و جودتها العالية للتوصيل الحراري؟  
 أ- الزجاجية  
 ب- المعدنية  
 ج- الألمنيوم  
 د- المرنة المصفحة
17. ما هي العملية التي تعمل على إزالة من فوائدها إزالة الغازات الموجودة في الثمار أثناء التعليب؟  
 أ- استخدام هيدروكسيد الصوديوم  
 ب- التسخين الابتدائي  
 ج- ضخ البخار داخل العلب  
 د- السلُق
18. علل انكماش الخضروات أثناء تخليها؟  
 أ- استخدام ثمار كبيرة الحجم  
 ب- نمو بكتيريا *Aerobacter aerogenes*  
 ج- استخدام تركيز ملحي مرتفع  
 د- نمو المايكوديروما على سطح المخلل
19. كم درجة الـ  $P^H$  المثلى لتكوين القوام الهلامي في المربي؟  
 أ- ( 4.6 )  
 ب- ( 3.1 )  
 ج- ( 5.2 )  
 د- ( 2.5 )
20. نسبة تركيز المواد الصلبة الذائبة التي يجب الوصول إليها في العصير حتى يسهل حفظها و تخزينها؟  
 أ- ( 20-15 % )  
 ب- ( 30-35 % )  
 ج- ( 45-50 % )  
 د- ( 65-75 % )

## مقدمة في تكنولوجيا الأغذية

21. عرف تكنولوجيا الأغذية؟ هو:  
 أ- جميع النشاطات التي تتم على الأغذية منذ إنتاجها حتى وصولها للمستهلك سليمة وصحية ومغذية  
 ب- استخدام مبادئ العلوم التطبيقية في تحضير المواد الغذائية وتصنيعها  
 ج- تخليص الأغذية من المواد الغريبة التي تضر بصحة المستهلك  
 د- تدعيم الأغذية بالعناصر الضرورية لصحة الإنسان
22. ماذا يقصد بالأمن الغذائي؟ هو مقدرة الدولة على:  
 أ- سد احتياجاتها مما تنتجه  
 ب- إنتاج جميع أنواع الأغذية  
 ج- تصدير إنتاجها الزراعي  
 د- سد احتياجاتها الغذائية باستمرار دون التعرض لتهديد و ضغوط الغير
23. إلى أي من السكريات التالية يصنف سكر كيتوني؟  
 أ- الرايبوز  
 ب- الجلوكوز  
 ج- الجالاكتوز  
 د- الفركتوز
24. أعط مثالا على سكريات متعددة السكر متجانسة التركيب؟  
 أ- البكتين  
 ب- الأصماغ

- 25 ج- السيليلوز  
د- الهيميسيليلوز  
وضح ما هو المقصود بالرماد؟ هو:  
ا- ما يتبقى من المادة الغذائية بعد تجفيفها  
ب- كمية الألياف الموجودة في المادة الغذائية  
ج- كمية العناصر المتطايرة في المادة الغذائية  
د- كمية العناصر المعدنية الموجودة في المادة الغذائية
- 26 ما هي أكثر الأحياء الدقيقة تحملاً للعيش في الأغذية ذات الأنشطة المائية المنخفضة كالفواكه المجففة؟  
ا- الأعفان والخمائر  
ب- الأعفان والبكتيريا العادية  
ج- الأعفان والفيروسات  
د- الخمائر والبكتيريا العادية
- 27 ما هو الإنزيم الذي يسبب فساد الزيوت والدهون و يحللها إلى أحماض دهنية وجليسول؟  
ا- اميليز  
ب- لايبيز  
ج- بروتينيز  
د- اوكسيديز
- 28 كيف تصف قوام ثمار الدراق؟  
ا- هشاً  
ب- صلباً  
ج- عصيرياً  
د- قابلاً للمضغ
- 29 لماذا يستخدم جهاز قياس معامل الانكسار في مصانع الأغذية؟ لتقدير:  
ا- نسبة المواد الصلبة الذائبة الكلية  
ب- نسبة السكر  
ج- نسبة الحموضة  
د- المركبات المسؤولة عن النكهة
- 30 اذكر اسم الحامض الذي يتكون من تخمر الكحول لإنتاج الخل؟ حامض:  
ا- اللاكتيك  
ب- الستريك  
ج- الأسكوربيك  
د- الأسيتيك
- 31 ماهي الظروف اللازمة للتخميرات الكحولية لإنتاج الكحول الايثيلي؟  
ا- يتم التخمر تحت ظروف هوائية  
ب- يتم التخمر بواسطة البكتيريا  
ج- كل جزيء سكر ينتج جزيء كحول  
د- الخمائر المستعملة للتخمر تحتاج إلى ظروف هوائية للتكاثر
- 32 ما هي المعاملة الحرارية التي يتم فيها القضاء على الميكروبات التي تسبب المرض فقط؟  
ا- التعقيم المطلق  
ب- التعقيم التجاري  
ج- البسترة  
د- السلق الخفيف
- 33 ما هو مبدأ التبريد تحت الأجواء المحورة للخضروات والفواكه؟  
ا- نزيد نسبة الأكسجين في الجو فنبطئ من معدل تنفس الخضروات  
ب- نقلل نسبة الأكسجين في الجو فنبطئ من معدل تنفس الخضروات  
ج- نقلل نسبة ثاني أكسيد الكربون فنبطئ من معدل تنفس الخضروات  
د- نقلل نسبة النيتروجين عما هي عليه في الأجواء العادية
- 34 ما المادة المضافة التي تخفف التوتر السطحي؟  
ا- الديكسترين  
ب- الليسيثين  
ج- البكتين  
د- الجيلاتين
- 35 متى يتم التصريح باستعمال المادة المضافة؟ بعد:  
ا- معرفة تركيب المادة بصورة نظرية  
ب- دراستها على المدى القصير والطويل ومعرفة مدى سميتها  
ج- معرفة الهدف الذي وضعت من أجله  
د- معرفة مدى قيمتها الغذائية
- 36 لماذا تجري عملية تبيض للزيت؟  
ا- إزالة مضادات الأكسدة  
ب- إزالة نواتج الأكسدة  
ج- زيادة مدة حفظ الزيت  
د- التخلص من الأحماض الدهنية المفردة

- 37 بين الأسباب التي تؤدي إلى سرعة تلف الأسماك؟  
 ا- ارتفاع نسبة الأنسجة الرابطة فيها  
 ب- ارتفاع نسبة الكربوهيدرات في لحومها  
 ج- احتواء الدهن فيها على نسبة عالية من الأحماض الدهنية المشبعة  
 د- الإنزيمات الموجودة فيها نشطة على درجة حرارة منخفضة
- 38 ما هي أهم الفحوصات التي تجري للكشف عن التلوث الكيميائي للمياه العادمة؟  
 ا- المواد الصلبة الكلية  
 ب- المتطلب الحيوي للأكسجين  
 ج- المواد المترسبة الكلية  
 د- المواد العالقة الكلية
- 39 لماذا يستخدم اختبار التوصيل الكهربائي للمياه العادمة؟  
 ا- لتقدير محتوى الماء من الأملاح  
 ب- لتقدير لون الماء  
 ج- لتقدير محتوى الماء من الأوكسجين الزائد  
 د- لقياس طعم الماء
- 40 ما هي فضلات المصانع التي يتم استغلالها لإنتاج الجيلاتين؟ مخلفات:  
 ا- عصائر الفاكهة  
 ب- صناعة المربيات  
 ج- الحبوب والبقوليات  
 د- المسالخ من العظام والجلود

## تكنولوجيا اللحوم

- 41 ما هي نسبة التصافي لذبيحة الأبقار؟  
 ا- 75%  
 ب- 65%  
 ج- 55%  
 د- 45%
- 42 ما هي النسبة التي يشكلها البروتين من تركيب العضلة؟  
 ا- 75%  
 ب- 18%  
 ج- 35%  
 د- 3%
- 43 ما هو البروتين الذي يعتبر كامل القيمة الغذائية لاحتوائه على جميع الأحماض الأمينية الأساسية؟  
 ا- مايوجلوبين  
 ب- الإيلاستين  
 ج- الكولاجين  
 د- المايوسين
- 44 ما هو المصطلح الذي يعبر عن المرحلة التي تكون فيها العضلات صلبة وقوية بعد موت الحيوان؟  
 ا- الصلابة  
 ب- تقلص العضلة  
 ج- التيبس الرمي  
 د- الأكتومايوسين
- 45 ما هو الرقم الهيدروجيني (pH) الذي يحدث عنده أعلى تيبس رمي؟  
 ا- 6.6  
 ب- 6  
 ج- 5.8  
 د- 5.3
- 46 ما هي الإنزيمات المحللة للمواد البروتينية و الموجودة أصلاً في العضلات، وتؤدي إلى زيادة طراوة اللحوم وانضاجها بعد موت الحيوان؟  
 ا- البروميلين  
 ب- الباباين  
 ج- الكاثيسين  
 د- الفيسين
- 47 ما هي الصبغة الرئيسية المسؤولة عن لون اللحوم؟  
 ا- الهيموجلوبين  
 ب- المايوجلوبين  
 ج- الكاروتين  
 د- الكلوروفيل
- 48 علل : يتم تغليف اللحوم بالقماش عند تبريدها ؟  
 ا- لتقليل التيبس الرمي  
 ب- لمنع أكسدة المايوجلوبين  
 ج- لتقليل الانكماش (فقدان الوزن)  
 د- لمنع التلوث الميكروبي
- 49 ما هو المصطلح الذي يعبر عن توزيع الدهن على شكل طبقات بين العضلات؟

50. ما اسم العملية التي يتم فيها استعمال ملح الطعام و النيترايت لحفظ اللحوم؟  
 ا- التمليح  
 ب- التجفيف  
 ج- الطراوة  
 د- العصيرية
51. ما هو نوع المستحلب في الصوصج ؟  
 ا- دهن في ماء  
 ب- ماء في دهن  
 ج- دهن في بروتين  
 د- بروتين في دهن
52. علل : لحم الدواجن أكثر طراوة من اللحوم البقرية، لأن:  
 ا- لحم الدواجن خال من التعريق  
 ب- نسبة الأحماض الدهنية غير المشبعة في الدواجن أكثر  
 ج- نسبة الكولاجين و الإيلاستين في الدواجن أقل  
 د- لون لحم الدواجن أبيض مائل للون الوردي
53. ما هو المقطع الأعلى جودة للدواجن؟  
 ا- الصدر  
 ب- الأجنحة  
 ج- أعلى الظهر  
 د- أسفل الظهر
54. ماهي نسبة الكربوهيدرات في التركيب الكيميائي للسمك؟  
 ا- 8%  
 ب- 5%  
 ج- 3.4%  
 د- صفر%
55. ما هي الشوائب المرغوبة في ملح الطعام المستخدم لتمليح الأسماك والتي تنتج الأسماك البيضاء اللون ؟  
 ا- كبريتات الصوديوم  
 ب- كربونات الصوديوم  
 ج- آثار النحاس و الحديد  
 د- أملاح الكالسيوم و المغنيسيوم
56. علل : تزيج (Glazing) الأسماك بعد تجميدها.  
 ا- تسريع وقت التجميد  
 ب- حمايتها من الميكروبات  
 ج- منع الاحتراق التجميدي  
 د- تقليل فترة المسك الحراري
57. ما هو المركب الذي يسبب تلف الأسماك بحيث تبدو صلبة و تزداد قابليتها لربط الماء مع افتقارها للعصيرية؟  
 ا- أوكسيد الأمين ثلاثي المثيل  
 ب- فورمالدهايد  
 ج- البيروكسيدات  
 د- الأمين ثنائي المثيل
58. ممّ يتكون الخليط الذي يستخدم لتخليل الأسماك ؟  
 ا- سكر و حامض الخليك  
 ب- ملح الطعام و حامض الخليك  
 ج- ملح الطعام و حامض اللاكتيك  
 د- ملح الطعام و حامض الأسكوريك
59. كيف يمكن السيطرة على التلف السطحي للحوم المغلفة المبردة الذي يحدث بسبب البكتيريا الهوائية المحبة للبرودة ؟  
 ا- عدم إجهاد الحيوان قبل ذبحه لتوفير كمية كبيرة من الجلايوجين  
 ب- التبريد على درجة حرارة 5 درجة مئوية  
 ج- إدخال ثاني أوكسيد الكربون بحدود 10%  
 د- رفع الرطوبة النسبية المحيطة
60. ما هي الصبغة المسؤولة عن تكوين اللون الأخضر على اللحم الناتج عن نشاط البكتيريا ؟  
 ا- الميتاميوجلوبين  
 ب- الأوكسي ميوجلوبين  
 ج- السلفاميوجلوبين  
 د- نايتروزوميوجلوبين

## تصنيع الألبان و منتجاتها

61. ما هو بروتين الحليب الذي يترسب بالأنزيمات و الحامض ولا يترسب بالحرارة ؟

62. كم معدل الوزن النوعي لحليب الأبقار غير المغشوش ؟  
 أ- ( 1.032 )  
 ب- ( 1.019 )  
 ج- ( 1.039 )  
 د- ( 1.012 )
63. احسب كمية الحليب منزوع الدسم التي نحتاجها لتعديل نسبة الدهن في ( 900 كغم ) حليب من ( 4 % ) لتصبح ( 3 % ) ؟  
 أ- ( 1200 كغم )  
 ب- ( 300 كغم )  
 ج- ( 700 كغم )  
 د- ( 150 كغم )
64. لماذا يعد الحليب من الأغذية سريعة الفساد ؟  
 أ- لأنه يحتوي على كل العناصر الغذائية لنمو معظم أنواع البكتيريا  
 ب- يتمتع برقم هيدروجيني شبه متعادل  
 ج- يتمتع بنشاط مائي ( AW ) مثالي لنمو الميكروبات  
 د- جميع ما ذكر صحيح
65. في أي المعاملات الحرارية للحليب يستخدم الحوض ذو الرشاش ؟  
 أ- البسترة المستمرة  
 ب- تعقيم الحليب  
 ج- المعاملة بالحرارة الفائقة  
 د- البسترة بالوجبات
66. علل: تزداد كفاءة البسترة بزيادة الحمل الميكروبي في الحليب، لأن:  
 أ- الميكروبات تكون من النوع المتحوصل غير المقاومة للحرارة  
 ب- معظم البكتيريا تكون من بكتيريا حمض اللبن و البكتيريا الخضرية الحساسة للحرارة  
 ج- حموضة الحليب تزداد و بالتالي هذا يساعد في قتل الميكروبات.  
 د- البكتيريا تفرز مضادات حيوية تساعد في قتل الميكروبات المنافسة و الضارة
67. ما هي العبارة الصحيحة مما يلي التي تتصف بها جميع البادئات البكتيرية ؟  
 أ- كروية الشكل  
 ب- تنتج حامض اللاكتيك فقط  
 ج- موجبة التفاعل لصبغة غرام  
 د- هوائية اختيارية
68. اذكر مثلاً على البكتيريا التي تستعمل كبادئ في إنتاج الزبد ؟  
 أ- *Streptococcus thermophilus*  
 ب- *Lactobacillus bulgaricus*  
 ج- *Leuconostoc lactis*  
 د- *Lactococcus lactis*
69. ما العنصر الكيميائي الضروري لنمو الفاج البكتيري والذي يسبب مشكلات في تكثير البادئ؟  
 أ- الحديد  
 ب- الصوديوم  
 ج- الفوسفور  
 د- الكالسيوم
70. لماذا يحفظ اللبن الرائب مدة أطول من الحليب على درجة حرارة الغرفة ؟  
 أ- لأن الحليب يبستر قبل تصنيعه لبناً رائباً  
 ب- لأن بكتيريا حمض اللاكتيك تنتج حمض اللاكتيك و مضادات حيوية في اللبن الرائب  
 ج- تركيب اللبن الرائب من العناصر الغذائية غير مناسب لنمو الميكروبات  
 د- كمية الرطوبة في اللبن الرائب أقل من الحليب، لذلك لا يناسب نمو الميكروبات
71. ما هي المضادات الحيوية التي تفرزها بكتيريا حمض اللاكتيك في اللبن الرائب ؟  
 أ- Bacteriocin  
 ب- Ampecillin  
 ج- Streptomycin  
 د- Clamidomycin
72. ما هو العيب الذي ينتج في اللبن الرائب نتيجة عدم خلط الحليب الجاف جيداً مع الحليب الطازج أثناء المعادلة ؟  
 أ- ظهور فقاعات هواء  
 ب- فصل الشرش

73. ما هي المكونات الأساسية في معظم الأجبان ؟
- ج- ضعف الخثرة  
د- القوام الحبيبي للخثرة
74. كم درجة حرارة الحليب المثلى لإضافة المساء له لتصنيع الأجبان ؟ تتراوح بين:
- أ- ( 43 - 45 م° )  
ب- ( 29 - 30 م° )  
ج- ( 20 - 22 م° )  
د- ( 52 - 53 م° )
75. ما طريقة حفظ الجبن النابلسي البلدي ؟
- أ- التسخين إلى درجة الغليان  
ب- المحاليل الملحية  
ج- التبريد و المحاليل الملحية  
د- الغلي و المحاليل الملحية
76. لماذا يفضل فرز الحليب على درجة حرارة عالية ( 55 م° ) ؟
- أ- لزيادة لزوجة القشدة  
ب- للقضاء على أنزيم اللايبيز و تسهيل فرز الدهن  
ج- المساعدة على ترسيب الدهن  
د- قتل الميكروبات المرضية في الحليب
77. ما هو المنتج المحضّر بخض الحليب و الذي يحتوي على ما لا يقل عن ( 80 % ) دهن ؟
- أ- الزبد  
ب- القشدة مزدوجة التركيز  
ج- قشدة الخفق المركزة  
د- السمن البلدي
78. أي المواد التالية الأقل فساداً على درجة حرارة الغرفة ؟
- أ- السمن البلدي  
ب- القشدة  
ج- الزبد  
د- اللبن الرائب
79. ما الذي يميز البوظة المقلدة عن أصناف المتلجات القشدية الأخرى ؟
- أ- نسبة الدهون فيها أقل من الأخرى  
ب- لا تحتوي على مواد نكهة  
ج- تحتوي على دهن نباتي بدل دهن الحليب  
د- نسبة السكر فيها أقل من الأخرى
80. تتكون الرغوة عند خفق البوظة و يصبح القوام ناعماً بسبب:
- أ- زيادة نسبة البروتين  
ب- قلة المواد المستحلبة  
ج- قلة المواد المثبتة  
د- زيادة نسبة اللاكتوز

## تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها

81. علل : يكون حفظ الطحين منخفض الاستخلاص أسهل نسبياً من حفظ الطحين الأسمر، وذلك لاحتواء الأخير على نسبة أعلى من :
- أ- الأملاح المعدنية  
ب- الزيت  
ج- النشا  
د- البروتين
82. ما هو العامل المحدد لجودة الأقماع ؟
- أ- النشا  
ب- بروتينات الجنين  
ج- النخالة  
د- الجلوتين
83. ما هو المكون الكيميائي لحبة القمح والذي ترتفع نسبته بانخفاض نسبة الاستخلاص ؟
- أ- النشا  
ب- الفيتامينات  
ج- الأملاح المعدنية  
د- البروتين
84. ما هي النسبة المئوية المأمونة للرطوبة لتخزين الحبوب ؟
- أ- 9%  
ب- 12%  
ج- 14%  
د- 16%
85. ما اسم الجهاز الذي يستخدم للوقاية من إصابة الطحين بالحشرات حيث يعمل على القضاء على بيوضها ؟

86. ما هو أول جهاز يوضع في مراحل ترتيب تنظيف الحبوب ؟  
 ا- الهكتوليتز  
 ب- كارتر  
 ج- الإنتوليتز  
 د- أكثرون
87. ما هي نسبة الخلط لنوعين من القمح حيث أن نسبة البروتين للقمح أ هي 15% و القمح ب 10% و المطلوب الحصول على خليط من النوعين بنسبة بروتين 12% ؟  
 ا- القمح أ 40% و القمح ب 60%  
 ب- القمح أ 80% و القمح ب 20%  
 ج- القمح أ 60% و القمح ب 40%  
 د- القمح أ 70% و القمح ب 30%
88. ما هو الهدف الرئيسي من مراحل الكسر المتبعة في استخلاص طحين قمح الخبز في المطاحن الفنية ؟  
 ا- التخلص من الجنين  
 ب- التخلص من النخالة  
 ج- استخراج السميد من السويداء  
 د- استخراج الطحين
89. ما هي نسبة الاستخلاص لدقيق الزهرة المعتمد في الأردن ؟  
 ا- 98%  
 ب- 82 – 85%  
 ج- 72 – 75%  
 د- 52%
90. أذكر مكونات الخبز الرئيسية؟  
 ا- طحين، ماء، خميرة، سكر  
 ب- طحين، ماء، خميرة، ملح  
 ج- طحين، ماء، خميرة، دهن  
 د- طحين، ماء، سكر، دهن
91. ما هي درجة الحرارة التي تزداد عندها ظاهرة تيبس الخبز ؟  
 ا- (10-) – (18-) درجة مئوية  
 ب- (4-) – (10) درجة مئوية  
 ج- (60) درجة مئوية  
 د- (80) درجة مئوية
92. ما هو الإنزيم الذي يعد أحد العناصر النوعية التي يتم به تقييم جودة السميد؟  
 ا- اللايبوأوكسيجينيز  
 ب- اللابيز  
 ج- البروتيز  
 د- الفا اميليز
93. من ماذا تصنع أفضل أنواع المعرونة ؟  
 ا- الفارينا  
 ب- طحين القمح القوي  
 ج- السامولينا  
 د- طحين القمح المتوسط
94. أذكر الفرق ما بين المعرونة و النودلز ؟  
 ا- القيمة الغذائية للمعرونة أعلى من النودلز  
 ب- تختلف مكونات المعرونة كلياً عن النودلز  
 ج- تعتمد المعرونة على العجينة غير المتخمرة، بينما تعتمد النودلز على العجينة المتخمرة  
 د- تصنع المعرونة بواسطة البثق من رأس التشكيل، بينما تعد النودلز ضمن العجائن المفروشة
95. ما نوع البسكويت الذي تزداد فترة عجن عجينه لإنتاج جزء من الجلوتين؟  
 ا- بسكويت ماري  
 ب- بسكويت الويفر  
 ج- البسكويت المقطع بالسلك  
 د- بسكويت العجينة المفروشة المقطعة
96. علل : استعمال أملاح الأمونيوم محدود فقط في منتجات الكعك والبسكويت الجاف.  
 ا- لأنها ذات تفاعل مزدوج  
 ب- لأن جزءاً من غاز الأمونيا الناتج يذوب في الماء، ويصبح المنتج غير مقبول للمستهلك  
 ج- ترفع من درجة قلوية العجين  
 د- تعطي ثلاث أنواع من الغازات
97. ما هي درجة الرطوبة التي يجب أن تصل إليها رقائق القمح والذرة ؟  
 ا- 50%  
 ب- 21%  
 ج- 12%  
 د- 3%
98. اذكر مثلاً على الأغذية المنتجة بالبثق ؟

99. ماذا نسمي المنتج المصنوع من حبوب القمح الخضراء المحمصّة والمجففة جيداً على نار مفتوحة؟
- ا- شيبس الذرة  
ب- حبوب الرز المنفوش  
ج- رقائق الذرة  
د- بذور العنب
100. ما هو المنتج الذي يستخدم في تصنيع البرغل؟
- ا- البرغل  
ب- المفتول  
ج- الفريكة  
د- القرشلة
- ا- سميد قمح الديورم  
ب- سميد قمح الحبز الصلب  
ج- جريش الذرة  
د- قمح الديورم
- انتهت الأسئلة