

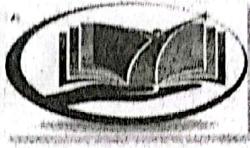


	الفرقة / الرابعة	القسم / التنفيذية وعلوم الاطعمة	
	N414 مقرر / صناعات غذائية ج لحوم وأسماك	لعام الدراسي / الاول ٢٠٢٤/٢٣	
طريقة اجابة الامتحان :- في كراسة الاجابة الدرجة الكلية للامتحان (٦٠ درجة) (ورقان)	عدد الأسئلة : ٣	التاريخ : ٢٠٢٤/١٢	تعليمات خاصة بالإمتحان :
عدد أوراق الامتحان (ورقان)			أجب عن جميع الأسئلة الآتية :

السؤال الأول :- (٢٠ درجة) ضع علامة (صحيح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :-

- ١- الانسجة العضلية لحيوانات ذات الدم بها ٢٥٪ ماء ، ٤٪ دهن .
- ٢- الميوجلوبين بروتين كامل القيمة الحيوية .
- ٣- الميوسين يعتبر انزيم محلل للدهون .
- ٤- الجليكوجين لا يوجد في المنطقة I في الساركومير .
- ٥- أسماك السردين بعمر أكثر من ٣ سنوات تعتبر أسماك لحمية .
- ٦- الأسماك البحرية فيها TMAO أكثر من أسماك المياه العذبة .
- ٧- لحم الحوت والدرفيل بها دم وميوجلوبين أقل من لحم الأسماك .
- ٨- بزيادة عمر الحيوان تقل نسبة الأنسجة الضامة في اللحم .
- ٩- بعد زوال التبيس الرمي في الأسماك تحدث مرحلة الانضاج .
- ١٠- عدم ATP يسبب تراكم حامض فسفوريك قليل لا يساهم في خفض PH .
- ١١- لا تساهم تغيرات الأنسجة الضامة في نقص الطراوه بالتبني الرمي .
- ١٢- يعرف حدوث الانضاج بتكون مواد حببية في تمزقات الألياف العضلية .
- ١٣- من عيوب الحفظ في الثلج المجمد احتواه على بكتيريا محبة للبرودة .
- ١٤- في حالة أسماك gadoid يتكون فور مالين يسرع من التحلل المائي للبروتين .
- ١٥- يفضل تسريح السمك المجمد في محلول ملحي ٤٪ .
- ١٦- ميكروبات الفساد توجد في أماكن عديدة ما عدا الثلج والملح .
- ١٧- انزيمات أنسجة السمك الطبيعية واللحم لا تهدم الأحماض الأمينية .
- ١٨- عدم الأحماض الأمينية لا يؤدي إلى تكون TMA .
- ١٩- تفسد الأسماك البحرية أسرع من أسماك المياه العذبة بكثرة محتوى NPN .
- ٢٠- يمتاز لحم صدر الدجاج الرومي باللون الأبيض بينما لحم الفخذ أحمر لزيادة صبغة الميوجلوبين

انظر خلف الورقة



السؤال الثاني :- (٢٠ درجة)

- أ- ما هي مميزات وعيوب حفظ الأسماك بالتجفيف (٥ درجة)
- ب- اذكر ما هي الطرق المستخدمة في تملح الأسماك (٥ درجة)
- ج- ما هي أسباب نقص البروتين في الأغذية المعلبة عند مقارنتها بالأغذية الطازجة (١٠ درجة)

السؤال الثالث :- (٢٠ درجة)

- أ- ماذا يقصد (BHT) Butylated hydroxy toluene (٥ درجة)
- ب- وضح دور الطحالب البحرية في صناعة اللحوم والأسماك (٥ درجة)
- ج- اذكر فوائد التدخين أثناء صناعة السجق (٥ درجة)
- د- وضح المقصود بـ binders , WHC (٥ درجة)

انتهت الاستلة مع أطيب التمنيات بال توفيق والنجاح

أ. د/ محمد سمير الدشلوطي أ. د/ سهام عزيز خضر أ. د/ عبري نزيه احمد أ. م. د/ وفاء احمد رفت

سهام عزيز
براءة احمد
وفاء احمد رفت

٦٦٤١٤