



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الاول للعام الجامعي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم المقرر	تحليل الأغذية
الفرقة	الثالثة	تاريخ الامتحان	٢٠٢٣/ ٦ / ٨
كود المقرر	N325	زمن الامتحان	٢ ساعة

أجب عن جميع الأسئلة الآتية :-

السؤال الأول :- ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :- (٣٠ درجة)

- من الأمراض التي تنتقلها لحوم الحمير للإنسان التيتانوس والسعار.
- للحكم على وجود لحم الحمار تختار الحامض الأميني الذي يعطي أقل من نسبة % لـ DRI. ()
- دهن الحمار زيتي ولا يتجمد بسهولة مثل دهن البقري. ()
- يمكن أن تذاب مستحضرات الفيتامينات المستوردة في دهن خنزير. ()
- الـ ٧٠ - B البروتين البقري أكبر من الخنزير. ()
- نسبة الحديد والزنك أقل في لحم الخنزير عن البقري. ()
- يتميز لحم الحمار بالطعم الطو عن البقري. ()
- محتوى فيتامين B₁ في لحم الخنزير أكبر بـ ٩ مرات عن البقري. ()
- الطعام الغني بالألياف يقلل الإصابة بالسمنة وسرطان القولون. ()
- اللجنين من الألياف، ولكنة فينول. ()
- معظم الألياف سكريدات معقدة غير نشوية يرتبط فيها الجلوكوز برابط ١،٤ بيتاجلوكوزسيد. ()
- الصمغ العربي من الألياف المستخدمة في الصناعات الغذائية. ()
- الألياف تهضم بالبكتريا في جسم الإنسان لتعطي أحماض عضوية تعطي طاقة عند تمثيلها. ()
- عند قطع فرع نباتي فان النبات يفرز صوغ في مكان القطع. ()
- يحتاج الذكر إلى كمية أكبر من الألياف في الطعام عن الأنثى. ()
- النشا والسكر تسمى كربوهيدرات متاحة. ()
- مكملات الألياف مستحضرات ليست مفيدة مثل ألياف الطعام الأصلي. ()
- عند حقن سيرم من أرانب محقونة بسيرم دم الحمار في شورية لحم ماشية يحدث ترسيب. ()
- العدد البيدوي لدهن الخنزير أكبر من البقري. ()
- عامل الإثراء بحامض بالميتيك $\frac{C16:0}{2MG}$ إذا زاد عن ٠,٨ يدل على وجود دهن خنزير. ()



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد
(٥ الدرجة)

وحدة القياس والتقويم

وحدة ضمان الجودة والاعتماد

السؤال الثاني:-

أ. شرح بالتفصيل كيفية فصل عينة من اللحوم باستخدام جهاز الكروماتوجرافى الغازى.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ب. وضح الفرق بين: الجودة الكلية والجودة المستترة والجودة الحسية.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

