



كلية الاقتصاد المنزلي

بيان ورقة امتحان تحريرية

الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي ٢٠٢٤

القسم	التغذية وعلوم الاطعمة	اسم المقرر	حفظ وتخزين الاغذية متقدم
الفرقة	ماجستير	تاريخ الامتحان	٢٠٢٤ / ٦ / ١٠
كود المقرر	61116	زمن الامتحان	٢ ساعة

السؤال الاول :- (أ) ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :- (٢٠ درجة)

- ١- اضافة بعض أوراق النعناع لعصير المانجو يقلل مدة الحفظ .
- ٢- نقلة الرطوبة في الدقيق فانه دائما خالي من السالمونيللا والاكولاي .
- ٣- يجب ان تقل نسبة الرطوبة في الدقيق المخزن عن الموصي بذلك (وهو ٤٠ %) .
- ٤- جرعات الاشعاع المرتفعة (أعلى من ١٠ كيلو جواي) يوصي بها للقضاء علي مسببات امراض اللحوم .
- ٥- الاشعاع يسرع نضج المانجو والموز ولكنه يقصر مدة التخزين والصلاحية .
- ٦- الاحماض الامينية الحلقية في الطعام لا تتاثر بالاشعاع .
- ٧- عند تخزين الاسماك بالتلج المجروش نتجنب وجود فتحة في الحوض لتسريب الماء المتكون .
- ٨- بتحميم البقوليات قبل التخزين يزيد فرصة أكسدة الاحماض الدهنية .
- ٩- لا يهم تخزين القرنبيط بعيدا عن الفاكهة التي تفرز ايثلين .
- ١٠- يمكن تخزين الكرنب في الثلاجة بالتبريد لمدة شهر كامل دون تغير الجودة .

السؤال الثاني :- (أ) ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :- (٢٠ درجة)

- ١- زيت الزيتون مناسب للطهي وليس للسلطة والتتبيل .
- ٢- يستره اللبن يستره بطينة تتم علي ٧٥ م لمدة ٥ دقائق .
- ٣- لتخزين الخرشوف يغلي في ماء به سكر حتى لا يسود ثم يصفى .
- ٤- التكتل يصيب السكر اذا خزن في الفريزر بعيدا عن الهواء والرطوبة .
- ٥- التخزين علي شكل اكوام مكشوفة أفضل طريقة لتخزين الحبوب .
- ٦- الصوامع المعدنية معرضة لنشوب الحرائق وفقد المحصول بالكامل .
- ٧- من التغيرات التي تصيب الحبوب عند التخزين التنفس الذي يزيد وزن الحبوب والسكريات .
- ٨- البيض المسلوق غير المقشور يخزن في غضون ٣ أشهر من السلق .
- ٩- قبل تخزين البيض يغمر في الماء أولا حتي يمنع البكتريا من دخول المسام .
- ١٠- تبقى كعكة الشكولاتة الطازجة في ثلاجة التبريد ٣ شهور بدون فساد .

السؤال الثالث :- (أ) ضع علامة (صح) أو (خطأ) أمام العبارات الآتية :- (٢٠ درجة)

- ١- اللحم المطبوخ يحفظ في الثلاجة بالتبريد ٧ شهور .
- ٢- يمكن حفظ الاعضاء الداخلية للذبيحة مثل الكبد والمخ في ثلاجة التبريد لمدة شهر .
- ٣- يمكن حفظ المعجنات المالحة علي درجة حرارة الغرفة خارج الثلاجة لمدة ٢٥ يوما .
- ٤- الجبن الزرقاء مرتفعة في الكالسيوم والفوسفور والحديد وفيتامين أ الا انها بطينة الهضم .
- ٥- جبن الموزاريلا المبشورة لا تصلح للتجميد بعكس الاجبان الطازجة مثل الجبنة البيضاء .
- ٦- اذا تكون سائل في عبوة الزبادي في الثلاجة فيتم التخلص من العبوة بسرعة .
- ٧- يحفظ عصير المانجو بدون تصفية حتي لا يتم التخلص من اللب .
- ٨- لاسراع تسييح اللحم المجمد يوضع الكيس في ماء ساخن علي ٩٠ م لمدة ١٠ ساعات .
- ٩- يمكن استخدام الثمار المهشمة والمصابة بالافات وغير مكتملة النضج لانتاج عصر المانجو .
- ١٠- يراعي تخزين المكسرات في مكان مضيء حيث زيادة مدة الظلام تتلف الجودة .

مع التمنيات بالنجاح

أ.د/ محمد مصطفى السيد أ. د/ محمد سمير الدشلوطي أ.د/ أمل ناصف ذكي