

ب. أجب على جميع الأسئلة التالية

(15 درجة).

1. ما هي الأفلاتوكسينات Aflatoxins، وما علاقة الأفلاتوكسين بمرض السرطان وخاصة الكبد، وكيف يمكن الحد من المخاطر الصحية الناجمة عن السموم الفطرية؟
2. تناول بالشرح مصادر تلوث الأغذية بالزئبق ومركباته، وماهي أعراض التسمم بالمركبات الزئبقية.
3. تنتقل الديدان الطفيلية الى الانسان عن طريق الغذاء وتسبب له امراضا مختلفة. في ضوء هذه العبارة تناول بالشرح (دودة الاسكارس) كأحد الديدان الطفيلية المعوية، موضحا (مصدر العدوى - أعراض المرض - مكافحة الاسكارس).
4. لخص الاشتراطات الصحية التي يجب توافرها في العاملين في منشآت التصنيع الغذائي سواء كانت الكبيرة منها أو الصغيرة.
5. فسر ما المقصود بالتلوث المتبادل أو المتعكس Cross - Contamination ، وما أسباب حدوثه، وما الإجراءات الوقائية للحد منه.

السؤال الثاني: (30 درجة)

أ. ضع علامة (✓) أو (x) أمام العبارات الآتية (5 درجات).

1. تتسبب البكتريا المحللة للبكتين في تحرر حمض البيوتيريك قصير السلسلة الذي يعطي طعم ورائحة غير مرغوبين في الزيوت.
2. يتسبب التلف الميكانيكي الحادث في ثمار الخضر والفاكهة في ابطاء أنواع الفساد الأخرى .
3. يعرف فساد الأغذية بأنه أي عامل بيولوجي أو كيميائي أو اشعاعي أو مواد غريبة أخرى لم يتعمد اضافتها للغذاء فتؤثر على سلامة الغذاء وملائمته للاستهلاك.
4. تتراوح درجة الحرارة الآمنة لحفظ الغذاء وحمايته من الفساد ما بين ٢٨ الى ٤٥ درجة مئوية.
5. تستطيع اغلب انواع البكتريا ان تنمو في البيئات الحامضية وهذا على عكس الفطريات .

ب. أذكر ما تعرفه عن النقاط الآتية (25 درجة).

1. الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة بواسطة الغذاء
2. الاحتياطات الواجب تنفيذها في غرف تداول الأغذية
3. مفهوم الاغذية مرتفعة الخطورة مع توضيح انواع الأغذية على حسب قابليتها للفساد.
4. العوامل المؤثرة على نمو ونشاط الميكروبات .
5. التسمم الغذائي الكيماوي.

إنتهت الأسئلة

مع خالص الأمنيات بالنجاح والتوفيق..

أ.م.د / مي خفاجي
أ.م.د / محمد زكريا مهران
أ.م.د / وفاء أحمد رفعت
د / عزة إبراهيم الاسكافي



كلية الاقتصاد المنزلي
الدراسات العليا

إمتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني للعام الجامعي 2022/2021 م

القسم	التغذية وعلوم الأطعمة	اسم المقرر/الكود	صحة الغذاء (ND 23)
الفرقة - الشعبة	دبلوم تغذية المستشفيات	تاريخ الإمتحان	الجمعة 2022/06/10
عدد الطلاب	(32)	زمن الامتحان	3 ساعات من 1.00 ظ - 4.00 م
عدد الصفحات	ورقة واحدة وجهين	الدرجة العظمى	60 درجة

(أجب من فضلك على جميع الأسئلة الآتية)

السؤال الأول: (30 درجة)

أ. ضع علامة (✓) أو علامة (x) أمام العبارات التالية. يراعى عدم إعادة كتابة العبارة بورقة الإجابة (15 درجة).

1. إذا استهلك سم الافلاتوكسين بكمية كافية فإنه يؤدي الى الوفاة، والجرعه المميته منه صغيره جدا حيث تبلغ قيمه LD₅₀ لسم الأفلا 0.5 مليجرام لكل كيلوجرام من وزن جسم حيوان التجارب.
2. يؤثر السوربيتول عند اضافته الى الأغذية كنوع من المحليات الصناعية على امتصاص عنصر الكالسيوم خاصه في الأطفال.
3. يؤدي الرصاص الى ابطاء عمل بعض الانزيمات التي تدخل في تكوين هيموجلوبين الدم وبالتالي يؤدي لحدوث الانيميا وعدم التركيز والتخلف العقلي لدى الاطفال.
4. من اهم الاعراض المرضيه للاصابه بدوده الاسكارس هو الالتهاب الرئوي.
5. تنتقل الدوده الشريطيه ساجيناتا الى الانسان عن طريق لحم البقر غير المطبوخ بصوره جيده.
6. يؤدي التخلص من العبوات البلاستيكية المصنوعة من ماده كلوريد عديد الفينيل PVC بالحرق الى تكون ماده شديده السمية تلوث الهواء تعرف بماده Dioxin.
7. ديدان دايفيلوبوثريوم من الديدان الشريطيه وتنتقل الى الانسان عن طريق لحوم الاسماك الملوته وغير المطبوخه جيدا.
8. المعادن الثقيلة هي التي يزيد ثقلها النوعي عن 4.5 جرامات في السنتمتر المكعب الواحد.
9. تدخل املاح النترات والنترت في تصنيع منتجات اللحوم حيث تعمل على ايقاف نمو الميكروبات واعطاء اللحوم اللون الاحمر ولكنها تكون مركبات ضاره بالصحة تسمى بالأناتو.
10. تتميز مبيدات المركبات الهيدروكربونيه الكلوريه انها سريعة التحلل كما انها لا تذوب في الماء ولا يتم تمثيلها من قبل الكائنات الحيه وبالتالي فانها تخزن في الجسم داخل الانسجه الدهنيه.
11. تنمو الفطريات على مدى واسع من درجات الحراره حتى في الثلجات وتتحمل الفطريات مدى واسع من الملوحة مثل محاليل التخليل ولكنها لا تتحمل المواد عاليه التركيز مثل المربيات.
12. يستخدم ثاني اكسيد الكربون في حفظ عسل الجلوكوز والخضر والفاكهه المجففه لاعطاء لون فاتح ولامع الا انه يؤثر على فيتامين ب ويسبب حساسيه.
13. تسبب دودة الانكلستوما مرض Ancylostomasis وهو مرض طفيلي حاد.
14. من مكسبات الطعم والرائحه ماده جلوتامات احادي الصوديوم التي تعطي رائحه الفواكه والتي تضاف لكثير من الاغذيه مثل البسكويت والشيكولاته ومنتجات المخابز.
15. كل ماده غذائيه سواء (للانسان او الحيوان) مصابة بالعفن او النموات الفطريه تعني انها مصابه كذلك بالسموم الفطريه.