



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقييم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

	القسم / التغذية وعلوم الاطعمة	الفرقة / الرابعة	
	مقرر / صناعات غذائية ج لحوم واسماك	كود المقرر / N414	
	لعام الدراسي / ٢٠٢٣/٢٠٢٤	الفصل الدراسي / الاول	
	طريقة اجابة الامتحان :- في كراسة الاجابة		
التاريخ : ٢٠٢٤/١١/٢	عدد الأسئلة : ٣	الدرجة الكلية للامتحان (٦٠ درجة)	عدد اوراق الامتحان (ورقتان)

تعليمات خاصة بالامتحان :

أجب عن جميع الاسئلة الاتية :

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

- ١- الانسجة العضلية لحيوانات ذات الدم بها ٢٥% ماء ، ٢٤% 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 لحميه .
- ٦- الاسماك البحرية فيها TMAO أكثر من أسماك المياه العذبة .
- ٧- لحم الحوت والدرفيل بها دم وميوجلوبين أقل من لحم الاسماك .
- ٨- بزيادة عمر الحيوان تقل نسبة الانسجة الضامة في اللحم .
- ٩- بعد زوال التيبس الرمي في الاسماك تحدث مرحلة الانضاج .
- ١٠- هدم الـ ATP يسبب تراكم حامض فسفوريك قليل لا يساهم في خفض الـ PH .
- ١١- لا تساهم تغيرات الانسجة الضامة في نقص الطراوه بالتيبس الرمي .
- ١٢- يعرف حدوث الانضاج بتكون مواد حبيبية في تمزقات الالياف العضلية .
- ١٣- من عيوب الحفظ في الثلج المجروش احتوائه علي بكتريا محبة للبرودة .
- ١٤- في حالة أسماك gadoid يتكون فورمالين يسرع من التحلل المائي للبروتين .
- ١٥- يفضل تسييح 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 الاحماض الامينية .
- ١٨- هدم الاحماض الامينية لا يؤدي الي تكون TMA .
- ١٩- تفسد الاسماك البحرية أسرع من أسماك المياه العذبة بكثرة محتوي NPN .
- ٢٠- يمتاز لحم صدر الدجاج الرومي باللون الابيض بينما لحم الفخذ أحمر لزيادة صبغة الميوجلوبين

انظر خلف الورقة



كلية الاقتصاد المنزلي
كلية معتمدة من الهيئة القومية لضمان الجودة والاعتماد



وحدة القياس والتقويم



وحدة ضمان الجودة والاعتماد

السؤال الثاني :- (٢٠ درجة)

- أ- ما هي مميزات وعيوب حفظ الاسماك بالتجفيف
ب- اذكر ما هي الطرق المستخدمة في تمليح الاسماك
ج- ما هي اسباب نقص البروتين في الاغذية المعلبة عند مقارنتها بالاغذية الطازجة (١٠ درجة)
(٥ درجة)
(٥ درجة)

السؤال الثالث :- (٢٠ درجة)

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

انتهت الاسئلة مع أطيب التمنيات بالتوفيق والنجاح

أ. د/ محمد سمير الدشلوطي أ. د/ سهام عزيز خضر أ. د/ عبير نزيه احمد أ. م. د/ وفاء احمد رفعت

وفاء رفعت

عبير نزيه

محمد سمير الدشلوطي

اصنام احمد

١٢٤٠٦٦٤