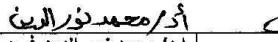
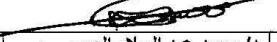


 قسم علوم الاغذية	 جامعة منشأة
الفرقه: الثالثة	الامتحان النهائي في مادة تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
شعبة: الصناعات الغذائية	الفصل الدراسي الثاني 2022-2023
تاريخ الامتحان: الخميس الموافق 1/6/2023	الزمن: ساعتان
الدرجة: 60	الكود: ص 305

 أ.د/ محمد نور الدين	 أ.د/ أشرف محمد شرف	 أ.د/ محمد عبد السلام العبسى
لجنة الممتحنين:		

### (20) درجة

#### السؤال الأول:- اختر من متعدد:

- 1- من أمثلة الأقماح الصلبة.....  
 أ- القمح الامر..... ب- قمح المانيتوبا ..... ج- القمح الاحمر الصلب ..... د- جميعي.مسبق
- 2- تتراوح نسبة البروتين في القمح من .....  
 أ- 24.4-8.6 % ..... ب- 9-5 % ..... ج- 28-24.4 % ..... د- 0.8-0.5 %
- 3- في عملية التقطل المائي للنشا يتم تحويل الأميلوز بواسطة إنزيم .....  
 أ- البيتا اميليز ..... ب- الالفا اميليز ..... ج- البروتين ..... د- الليبيز
- 4- طبقة الأليرون تمثل ..... من الجبنة.  
 أ- 6-4% ..... ب- 62-1% ..... ج- 6-7% ..... د- 9-8%
- 5- نسبة الرطوبة اللازمرة لعملية طحن القمح تكون في حدود ..... للأقماح الطيرية.  
 أ- 19-18% ..... ب- 20-25% ..... ج- 15-16% ..... د- 14-12%
- 6- يتراوح قطر حبيبات السميد الخشن من .....  
 أ- 1-0.59 م ..... ب- 0.95-0.25 م ..... ج- 3-2 م ..... د- 0.59-0.25 م
- 7- تتوقف جودة الدقيق على .....  
 أ- جودة البروتين ..... ب- كمية البروتين ..... ج- لزوجة الدقيق ..... د- جميعي ماسبي
- 8- توجد الروابط الكبريتية في جزء الجليادين .....  
 أ- خارج الجزيء ..... ب- داخل الجزيء ..... ج- داخل وخارج الجزيء ..... د- لاشيء مما سبق
- 9- تقاس مرونة عجينة الدقيق بجهاز .....  
 أ- الاكسستوسوجراف ..... ب- الاميلوجراف ..... ج- الفاريونوجراف ..... د- جميع ماسبي
- 10- يضاف الملح الى عجينة الخبز بنسبة ..... من وزن الدقيق.  
 أ- 10% ..... ب- 2% ..... ج- 3% ..... د- 1%

### (20) درجة

#### السؤال الثاني:- صح أم خطأ:

- 1- القمح الاسترالي من أمثلة الأقماح الصلبة.
- 2- عند تحلل النشا تتغول доказательств البسيطة الى سكر مالتوز ومنه الى سكر فركتوز .
- 3- تتوقف نسبة البروتين المطلوبة في الدقيق على الغرض من استخدامه.
- 4- يستخدم القمح البلدي في صناعة المكرونة.
- 5- تبدو حبوب القمح القرنية في مظهر معتم.
- 6- المش هو عدد التقويب في البوصة المربعة.
- 7- إنزيم الدياستيز يمكن الحصول عليه من الشعير المنتج.

- 8- تقدر لزوجة الدقيق بواسطة جهاز الاميلوجراف.
- 9- جزء الفوسفوليبيد يحتوى على طرف قطبي وطرف غير قطبي.
- 10- انسب درجة PH لعمل الخميرة تكون عادة فى الوسط الحامضى.

(20 درجة)

**السؤال الثالث:- أجب عن كل مما يلى:**

- 1- قسم بروتينات الحبوب، وقسم بروتينات القمح كيميائياً وكثولوجياً؟
- 2- فسر اضافة محسنات الدقيق او المواد المؤكسدة للدقيق، وما علاقتها برقم الأكسدة مع المعدلات؟
- 3- فرق ما بين اسطوانات الدش واسطوانات التقطيع؟
- 4- تكلم عن انسيلابية ومطاطية عجائب القمح؟
- 5- ما هي العوامل المؤثرة في نشاط الخميرة أثناء فترة التخمير؟

انتهت الأسئلة  
مع خالص تمنياتي بال توفيق

