

	
قسم علوم الأغذية	الإمتحان النهائي في مادة تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفرقة: الثالثة	الفصل الدراسي الثاني 2022-2023
شعبة: الصناعات الغذائية	الزمن: ساعتان
تاريخ الإمتحان: الخميس الموافق 2023/6/1	الدرجة: 305

أ.د/ محمد نور الدين	أ.د/ أشرف محمد شرف	د/ محمد عبد السلام العيسى	لجنة المتحنيين:
إ.د/ محمد نور الدين فريد			

(20 درجة)

السؤال الأول:- إختتر من متعدد:

- 1- من أمثلة الأقماع الصلبة.....
أ- القمح الدكر ب- قمح المانيتوبا ج- القمح الاحمر الصلب د-جميع ماسبق
- 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 التحلل المائي للنشا يتم تحليل الأميلوز بواسطة انزيم
أ- البيتا اميليز ب- الالفا اميليز ج- البروتيز د- الليبيز
- 4- طبقة الأليرون تمثل من الحبة.
أ- 4-2 % ب- 2-1 % ج- 7-6 % د- 9-8 %
- 5- نسبة الرطوبة اللازمة لعملية طحن القمح تكون في حدود.....للاقماح الطرية.
أ- 19-18 % ب- 25-20 % ج- 16-15 % د- 14-12 %
- 6- يتراوح قطر حبيبات السميد الخشن من
أ- 1-0.59 مم ب- 1.19-0.59 مم ج- 3-2 مم د- 0.95-0.25 مم
- 7- تتوقف جودة الدقيق على
أ- جودة البروتين ب- كمية البروتين ج- لزوجة الدقيق د-جميع ماسبق
- 8- توجد الروابط الكبريتية في جزئ الجليادين.....
أ- خارج الجزئ ب- داخل الجزئ ج- داخل وخارج الجزئ د- لاشئ مما سبق
- 9- تقاس مرونة عجينة الدقيق بجهاز
أ- الاكستنوجراف ب- الاميلوجراف ج- الفارينوجراف د- جميع ماسبق
- 10- يضاف الملح الى عجينة الخبز بنسبة.....من وزن الدقيق.
أ- 1 % ب- 2 % ج- 3 % د- 10 %

(20 درجة)

السؤال الثاني:- صح أم خطأ:

- 1- القمح الاسترالي من امثلة الاقماح الصلبة.
- 2- عند تحلل النشا تتحول الدكستريانات 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 الثوب في البوصة المربعة.
- 7- انزيم الدياستيز يمكن الحصول عليه من الشعير المنبت.

- 8- تقدر لزوجة الدقيق بواسطة جهاز الاملوجراف.
9- جزىء الفوسفوليبيد يحتوى على طرف قطبى وطرف غير قطبى.
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 كيميائيا وتكنولوجيا؟
2- فسر اضافة محسنات الدقيق او المواد المؤكسدة للدقيق، وما علاقتها برقم الأكسدة مع المعادلات؟
3- فرق ما بين اسطوانات الدش واسطوانات التنعيم؟
4- تكلم عن انسيابية ومطاطية عجائن القمح؟
5- ماهى العوامل المؤثرة فى نشاط الخميرة اثناء فترة التخمير؟

انتهت الأسئلة
مع خالص تمنياتى بالتوفيق

