

إمتحان نظري تكنولوجيا المحاصيل	الزمن: ساعتان
الفرقة الرابعة	شعبة المحاصيل
تاريخ الامتحان: الإثنين الموافق 2024/6/10	الفصل الدراسي الثاني 2024-2023
كود المادة: ص 413	عدد الطلاب: 24 طالب
لجنة الممتحنين: د/ محمد عبد السلام محمد العيسى	أ.د/ أشرف محمد شرف
د/ خالد محمد الحفناوى	بالتوفيق للجميع إن شاء الله

نموذج (2)

السؤال الأول: صح أم خطأ

- 1- الرتبة تعتبر جزء هام جدا من حبة القمح وذلك لاحتوائها على نسبة مرتفعة من الألياف.
- 2- بروتين الجلوبيولين يمثل 3-4% من حبوب القمح.
- 3- يحتوى الجلوتين الرطب على 15-20% نشا.
- 4- الروابط الهيدروجينية التساهمية هي المسئولة عن تكوين الشكل الحازونى للجلوتين.
- 5- تعتبر الألياف الموجودة بحبة القمح ألياف غير ذائبة.
- 6- الدكستريانات البسيطة هي أحد نواتج التحلل المائى لنشا القمح باستخدام الدياستيزات.
- 7- نسبة الإستخلاص المرتفعة تدل على جودة الدقيق المنتج من طحن حبوب القمح.
- 8- الروابط القطبية هي الروابط التى تربط بين جزيئات الجلوتين والروابط غير القطبية هي التى تربط بين جزيئات الجليادين.
- 9- كلما زادت نسبة الروابط الكبريتية فى جزيء الجلوتين كلما زادت المرونة فى العجين المنتج.
- 10- محاصيل الحبوب هي المحاصيل التى تزرع بهدف الحصول منها على الحبوب لتغذية الإنسان فقط.
- 11- تشغل محاصيل الحبوب ربع المساحة المنزرعة بالعالم.
- 12- من محاصيل الحبوب القمح والشعير والزمير والراى.
- 13- تم تد محاصيل الحبوب فى مصر الانسان بحوالى من 70-8-8% من طاقته.
- 14- تعتبر محاصيل الحبوب أرخص مصدر للحصول على البروتين.
- 15- معدل تقدم الدول يقاس بمعدل استهلاك الانسان لحبوب القمح.
- 16- يتم حفظ الحبوب مدة أطول من الخضروات والفواكه.
- 17- يوجد أكثر من 13000 صنف من القمح تزرع فى العالم وأمكن تمييزها.
- 18- لتتكون عجينة الخبز يلزم توفر الماء او اى سائل آخر.
- 19- الجلوتينين هو البروتين المسئول عن تكوين الشبكة الجلوتينية.
- 20- يستخدم قمح *Triticum compactum* عادة فى صناعة الخبز.
- 21- القمح الشتوى يزرع فى الشتاء ويحصد فى الشتاء.
- 22- القمح الربيعى يزرع فى الربيع ويحصد فى الخريف.
- 23- القمح الصلب والقمح الطرى الفرق بينهم فى نوع ونسبة البروتين.
- 24- من الأقماح الغير صلبة القمح الاسترالى والمصرى والانجليزى.
- 25- يمثل جنين القمح فى المتوسط 2-3%.

السؤال الثاني: اختر من متعدد:

- 1- من محاصيل الحبوب التي تزرع لتغذية الإنسان والحيوان.....
ا-الزبيب ب- الحبة ج الترمس د-الحلقات
- 2- تمد محاصيل الحبوب في مصر الإنسان بسرعات حرارية نسبتها.....
ا-50% ب- 80-70% ج- 90% د- 10%
- 3- قمح يستخدم عادة في صناعة الخبز.....
ا-الهندي ب- البلدي ج- الديورم د- المانيوتو
- 4- من الأقماح الصلبة
ا- القمح الذكر ب- القمح الأرجنتيني ج- القمح البلدي د- القمح الأسترالي
- 5- تمثل القشور في حبة القمح.....
ا- 20% ب- 10% ج- 15-13% د- 18%
- 6- في التكييف على الدافئ يسخن القمح بعد غسله لدرجة حرارة..... درجة مئوية.
ا- 46 ب- 55 ج 60 د-70
- 7- يبلغ طول اسطوانات الدش..... بوصة.
ا- 20-10 ب- 36-24 ج- 44-40 د- 60-45
- 8- يبلغ الميل الموجود على اسطوانة الدش الذي يشبه الحازون..... بوصة في النظام الأمريكي الكندي.
ا- 7/1 ب- 9/2 ج- 24/1 د- 16/3
- 9- يتراوح قطر الغبار مابين..... مم.
ا- 0.59-0.18 ب- 0.18-0.13 ج- 0.25-0.18 د- 0.59-0.25
- 10- يمر الدقيق من منخل حرير لا يقل عدد تقويه عن..... ثقب/بوصة مربعة.
ا- 50 ب- 88 ج- 70 د- 100
- 11- يتراوح نسبة البروتين في الدقيق.....
ا- 18-6% ب- 9-5% ج- 8-3% د- 10-2%
- 12- عند تقدير لزوجة أحد عينات دقيق القمح وجد أن قشرة الخبز تنفصل عن اللبابة وصفاته غير ملائمة لصناعة الخبز أعطى رقم..... برايندر
ا- 250-100 ب- 100-0 ج- 1000-800 د- 650-350
- 13- يلجأ الخباز بعد حوالى..... ساعة من بدء التخمير الي خبز قطعة العجين.

5-د ج-3-4 3.5-2.5 ب- 2.5-1

14-أقصى pH لعمل الخميرة

3-ب 2.5 ج-5 د-4.5

15-يصل حجم غاز ثاني أكسيد الكربون في كيلو جرام من الخبز الافرنجى الجيد الى.....بوصة مكعبة

100-ب ج-200 د-300

16-درجة الحرارة المثلى لنشاط انزيم الالفا اميليز.....درجة مئوية.

55-50-ب ج-70 د-88

17-يحدث دنترة للبروتين ويفقد البروتين كل خصائصه عند درجة حرارةدرجة مئوية.

55-ب ج-60 د-70

18-تبلغ درجة حرارة قشرة الرغيف.....درجة مئوية.

100-ب ج-150 د-200

19-يتم خلط العجينة الخاصة بتصنيع المكرونة على درجة.....زدرجة فهرنهايت

200-100-ب ج-50 د-80

20-تتم عملية تجفيف عجينة المكرونة لمدة.....ساعة

50-ب ج-24 د-10

السؤال الثالث: متعدد الخيارات

1- من الاقماع الصلبة.....

1-الذكر ب-المانيثويا ج- القمح الأمريكى د- البلدى هـ- الارجنبى

2- من الاقماع الضعيفة.....

1- الاسترالى ب- البلدى ج-البريطاني د-الفرنسي مفلورنيس

3- الاملاح المعدنية في الحبوب.....

1- الكالسيوم ب- الفوسفور ج- الحديد د-البوتاسيوم هـ-الماغنسيوم

4- من نواتج المقلبات بعد طحن وغريلة حبوب القمح.....

1- السامولينا ب- الغبار ج- الدقيق د-السميد هـ- الفارينا

5- تتوقف جودة الدقيق على.....

ا- لزوجة الدقيق ب- محتوى الدقيق من الانزيمات ج- محتوى الدقيق من حبيبات النشا المحطمة د- كمية البروتين ه- نوع الاحماض الأمينية

السؤال الرابع: علل لما يأتي:

- 1- لبابة الرغيف البلدى تحتوى على رطوبة أعلى من القشرة.
- 2- حدوث تجعد فى المكرونة بعد التصنيع.
- 3- وجود الميل الحزوني فى اسطوانات الدش.
- 4- تعباً المكرونة فى ورق زيتى مشمع.
- 5- يعطى 2 جزىء سيستئين واحد جزىء سيستين.

السؤال الخامس:

- 1- وضح برسم تخطيطى تكون الصبغة البنية فى رغيف الخبز.
- 2- قارن جدول ما بين اسطوانات الدش واسطوانات التتعيم، وما بين الجلوتين والجليادين.
- 3- اشرح بالرسم التخطيطى التغيرات التى تحدث اثناء عملية التخمير.
- 4- أرسم حبة القمح بالتفصيل.
- 5- تكلم عن تركيب معقد الجلوتين.