

نموذج امتحان رقم (1) لمقرر كيمياء وتقنية الحبوب – غدت 534

اسم الطالب: الرقم: التوقيع:

أكمل الفراغات:

- [1] جلوكونات الحبوب β -D-glucons تتרכب من وحدات بوليمر يسمى:
- [2] توجد البننوزات بصورة عالية في جزء من الخلية هو:
- [3] يمكن التعرف على تأثيرات المواد المختلفة، على تهلم النشا باستخدام جهاز:
- [4] النشا المقاوم في الحبوب هو:
- [5] عند الرغبة في زيادة حلاوة شيرة الذرة بصورة كبيرة يستخدم إنزيم
- [6] المجاميع الأربعة لبرولامينات الحبوب هي:
- [7] قد تصل نسبة الرماد في الأرز المحتفظ بقشوره إلى:
- [8] اسم سكر لا توجد فيه مجاميع مختزلة:
- [9] إنزيم يعمل على تحويل الأحماض الدهنية غير المشبعة إلى أحماض هيدروكسيد يسمى:
- [10] الاسم الكيميائي لهذا المركب
- [11] وضح بالرسم تركيب ثنائي الجلسريد وضع حلقة حول مجاميع الأسيل له:
- [12] محصول له حبيبات نشا كروية معدل حجمها 15 ميكرون وليس له نسق استوائي هو :
- [13] تساهم زينات - α في الجزء الكلي غير الذائب مقدار يبلغ:
- [14] لا تعطي حبيبات النشا الشمعية اللون الأزرق مع اليود بسبب
- [15] نشا يمتص حوالي 20 ضعفاً مما يمتصه النشا السليم هو
- [16] محصول حبوب له محتوى مرتفع من السليلوز في جدران الخلايا هو
- [17] أنسجة أجزاء الحبوب التي تتواجد فيها الدهون غير الجنيني هي
- [18] عندما يؤثر إنزيم أميليز بيتا على النشا ينتج سكر يسمى
- [19] البكتين هو ألياف ذائبة مكوناتها الكيميائية هي
- [20] إنزيم له علاقة بلون الدقيق يسمى
- [21] في صناعة الكحول يتم استخدام إنزيم بكمية كبيرة هو

- [22] بروتينات تبلغ نسبتها 20% من البروتينات الكلية في الحبوب هي
- [23] يساعد تلف النشا على تخفيض لزوجة العجينة بسبب
- [24] يمكن تمييز جدران خلايا الحبوب المحتوية على كمية مرتفعة من بيتا – جلوكانز بطريقة
- [25] الألياف المتعادلة في الحبوب هي
- [26] إضافة إلى التركيب الأساس للبروتينات تستطيع روابط بين البيبتيدات من إحداث تركيب آخر للبروتينات هو
- [27] اسم حمض أميني محسن للخبز
- [28] يمكن التغلب على مشكلة إنزيم اللابيز في الشوفان قبل طحنه باستخدام
- [29] نوع من الأقماع يوجد فيه نشاط مرتفع من إنزيم فايترز
- [30] ما اسم الروابط الأكثر ثباتاً بين الأحماض الأمينية Cystine و Cysteine
- [31] من خواص جلوتينات البروتين بعد تعرضها للماء
- [32] محصول حبوب يحتوي على ألياف ذائبة بنسبة كبيرة نسبياً هو
- [33] سكر ماتوز يحتوي على حلقة كيميائية من نوع
- [34] يمكن الكشف على غش سميد الديرم بواسطة مجامعي بروتينية تسمى
- [35] يضاف الجلوتين الحيوي للأقماع التي تحتوي على مقادير منخفضة من
- [36] يمكن إنتاج محاصيل حبوب مرتفعة باللايسين بواسطة
- [37] يمكن شرح نظرية عمل الجلوتين باختصار كما يلي:
- [38] تذوب الدهون بصورة عامة في مذيبات عضوية مثل:
- [39] الأحماض الأمينية لها دور في لون ونكهة قصر الخبز لأنها
- [40] رغم أن كمية البروتين في دقيق القمح الكامل أكثر من تلك للدقيق الأبيض فإن الدقيق الأسمر يعطي خواص جودة أقل للرغيف الناتج، علل.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[11] قارن بين شراب الذرة (مكافي وكستروز 40) وشراب الذرة (مكافي وكستروز 80) فيما يلي:

1- درجة الحلاوة

2- اللزوجة.....

[12] لماذا تكون الذرة ذات الإندوسبيرم القرن هي المناسبة لصنع جريش الذرة؟

.....

[13] ما المقصود بالنشا الفوري؟..... وفيما يستعمل؟.....

[14] كيف يمكن إنتاج نشا غير ملون عند طحن الحبوب بالطريقة الرطبة؟

.....

[15] حلاوة شراب الذرة العالي الفركتوز تعادل حلاوة شراب الذرة العالي الجلوكوز بمقدار..... مرة.

[16] مقدار الجلوتين الناتج من 10 طن قمح..... كيلو جراما.

[17] أسماء الإنزيمات المستعملة في صناعة كل ما يلي:

شراب الذرة العالي الفركتوز..... اللاكتوز.....

[18] لماذا تتدهور خصائص الجودة للخبز عند استعمال نسبة من دقيق الشعير في صناعة الخبز؟

.....

[19] لماذا تجري لحبوب الشوفان معاملة حرارية طحنه؟

.....

[20] لماذا تكون نقاوة النشا الناتج من عملية الطحن الرطب أكثر من نقاوة النشا الناتج من عملية الطحن الجاف؟

.....

[21] بما تتميز أصناف الدخن الراعة للطيور؟

.....

[22] ماذا يحصل لكليك الشوفان عند عدم معاملة الحبوب حرارياً قبل الطحن؟

.....

[23] لماذا لا يرغب في ارتفاع نسبة النشا المهشم في دقيق البسكوت؟

.....

[24] ما اسم المنتج النهائي الذي يتبقى فوق المنخل في آخر عملية كسر؟

.....

[25] لماذا لا يستعمل القمح المعامل حرارياً لإنتاج دقيق الخبز؟

.....

[26] ماذا يسمى الدقيق الناتج خلط نواتج الكسر والاختزال.....؟

[27] من الأفضل الدقيق الناتج من خطوط الكسر والطحن الأولى أم الدقيق الأبيض

الناتج من خطوط الاختزال والطحن الأخيرة؟

.....لماذا.....

[28] لماذا يستعمل النايلون في صنع إطارات المناخل؟

.....

[29] ما اسم الأشعة التي تستعمل للكشف عن جودة الدقيق بصورة سريعة؟

.....

[30] لماذا يفضل استعمال جريش حبوب الذرة بدلاً من دقيق حبوب الذرة عند إنتاج

رقائق الذرة؟.....،.....،.....

[31] أذكر بعض خصائص النشا المعدل؟

.....

[32] ماذا يقصد بمكافئ الدكتوروز؟

.....

[33] هل يمكن إنتاج الكحول من النشا وكيف؟

.....

[34] اذكر بعض خصائص شراب الذرة على الفركتوز؟

.....

[35] كيف يمكن إنتاج دقيق منخفض البروتين من دقيق عالي البروتين؟

.....

[36] متى يكون حجم الجنين الكبير مرغوب فيه وغير مرغوب فيه عند طحن الذرة؟

.....

[37] لماذا يستعمل الطحن الاسطواني لإنتاج دقيق القمح الأبيض؟

.....

[38] لماذا يصنع الأرز المغلي؟

..... ،.....