

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان نهائي كيمياء وتقنية الحبوب 534 غدت
(نموذج)

اسم الطالبة:.....رقمه.....توقيعه.....

أولاً أجب باختصار:

[1] بما تتميز نخالة الشوفان والشعير من الناحية الصحية؟

.....

[2] لماذا ننزع الأجنة من الحبوب قبل طحنها؟

.....

[3] ما الفرق بين الطحين الجاف والرطب للحبوب؟

.....

[4] لماذا لا يجري الطحن الرطب لكل أنواع الحبوب؟

.....

[5] ما هو الناتج الأساسي للطحن الجاف؟..... وفيما يستعمل.....

[6] ما هو الناتج الأساسي للطحن الرطب؟..... وفيما يستعمل.....

[7] لماذا يستخرج نشا الأميركا من حبوب الذرة الشمعية؟

.....

[8] ما اسم الحبوب التي يصنع منها الجلوتين النشيط؟

.....

[9] ما اسم الصناعات الغذائية التي قد يدخل فيها الجلوتين؟

.....،.....،.....

[10] ما اسم الغاز الذي يستعمل في ماء النقع في طريقة الطحن الرطب؟.....

وما وظائفه.....،.....،.....

[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؟

..... ،.....