

سليم وتصحيح أسئلة مقر - لجنة التمهيد الزراعي
س٥ - لجنة ريفيه - الدورة الأولى للعام الدراسي 2024-2025

جواب السؤال الخامس :

اصدارات المياه :

تتناول الدراسة عند البحث في اصدار المياه :

١- خصائصها - مصادرهما

خصائص المياه :

تشكل الدراسة محتوى المياه من المواد الصلبة المذابة وبيبيرعها
ومحتواها من الغازات

(10)

كما تذكر الدراسة فيا اذا كانت المياه تحتوي على مواد معلقة
وتحدد الدراسة درجة حرارة المياه العظمى والصغرى في يوم واحد
وتغيراتا على مدار سنة كاملة كما تذكر ضغط الماء العظمى والأدنى

مصادر المياه :

بيبير (دراسة فيا اذا كانت المنشأة تستعمل المياه من مرفضة عامة
فبيبير مياهها العظمى المتاحة ويحدد الموقع المحتمل للربط وكذلك
توضح الدراسة اقل انابيب الشبكة وعلامتها وضغط الماء
وعلامتها اللصق

اما اذا كانت تستخدم مصادر بحرية انشاؤها ببلد من المنشأة
فبيبير انما تكون من مصادر امداد ~~مطوية~~ (لأنها) أو عويبي (آبار)
أو مياه معالجة

1 -

جواب السؤال السادس :

المحفولات الغذائية حسب مصادر لعوامل الفاد :

1- مواد سريعة التلف والفاة :

منها ثم الفاكهة التي تجعل المواد الغذائية سريعة التلف والفاة هو صلاحية تركيب الكيمياء [رطوبة عالية] وتكون بالأضواء الدفينة ووجود الأتريبات ~~س~~ مما يعرضه للفاد الذي يظهر خلال فترة زمنية قصيرة .

9

2- مواد بطيئة الفاد والتلف :

يوجد بعضها بعض المنتجات الزراعية ~~س~~ الفاد البطيء هو إضافة على نسبة قليلة من الرطوبة ، إضافة إلى طرائق الفيزيائية (درجة حرارة منخفضة) ~~س~~ تأخير الأضواء الدفينة ~~س~~ .

3- مواد عديمة التلف والفاة :

وهي ذلك لعدم صلاحية تركيب الكيمياء لعوامل الفاد إضافة إلى إضافة على نسبة منخفضة من الرطوبة (1-10%) ولها قدر عالٍ من الحلات .

جواب السؤال السابع :

شروط التحليل : (لكل بند درجة واحدة)

1- أن يكون تركيز ملح الطعام 10% و الملول

2- وهو ديكروزيا همه اللين على سطح الخزان الأبرية

3- أن يكون التخمر معزول عن الهواء (لا هوائيا)

4- أن يكون الملح المستخدم نقي .

5- درجة حرارة التحليل $25 - 30^\circ$

6- إضافة 1% من لستيجن ديكروزيا همه اللين .

7- استخدام مياه مبردة .



- 5 -

جواب السؤال الثالث:

المعدة: وهي عضية غش المارة الأولى بالماء الساخن بدرجة حرارة 70 - 85° لمدة 1-3 دقائق، أو تعريضاً للجوار، وفي كندا الكالسيوم يجب السيطرة على درجة الحرارة. أهذه عضية المعدة:

- 1- إتمام الانزيمات ووقف التفاعلات الكيميائية.
- 2- طرد الهواء والغازات من أمسجة المعدة الأولى.
- 3- تليين أمسجة المعدة الأولى.

9

- 4- سيطرة تنظيم بعض العمليات [تقليل - تقطيع - حرمان]
- 5- المحافظة على تولد التامات الزمنية وقصبة اللزج الأظفر.
- 6- التقليل من المواد الغريبة (قصبة البياض)
- 7- إزالة المواد السامة في بعض القضا 4
- 8- تقليل الحد الكلي للأحماض المعدة.

8