

مادة ساربرلها الأذنية

سلم التصحيح: قسم د. علياء الخوافي سنة ابيد اأها، دهنه
مهم علم الحية النباتية

س1: عدد فوائد التبريد في حفظ الأغذية (7 درجات)

- يبطئ نمو الاحياء الدقيقة
- يبطئ التفاعلات الكيميائية و النشاط الانزيمي
- يقلل من معدل التفاعلات والتغيرات الكيميائية التي تطرأ على اللحوم بعد الذبح
- يزيد فترة حفظ المواد بين القطاف والتصنيع ويطيل مدة تخزين المواد المعلبة تجاريا
- يساعد على نقل المواد الغذائية من مناطق الإنتاج البعيدة الى مناطق الاستهلاك
- توفير المواد على مدار السنة
- استقرار الأسعار.

س2: تحدث عن ميكانيكية التسمم الوشيقي..... (8 درجات)

الوزن الجزيئي للسم الوشيقي كبير جدا لذلك لا يمكنه النفاذ من جدران المعدة او الأمعاء، بل يعتقد ان نفاذه عن طريق الخدوش في المعدة أو الأمعاء فقط وبالتالي يصل إلى المجاري الدموية والمفاوية ومنها إلى الجهاز العصبي حيث يتحد مع ألياف الاعصاب ويعمل على قطع الاتصال العصبي ، حيث يمنع إنتاج مركب Acetylcholine المسؤول عن حركة تقلص وانقباض العضلات اللاإرادية والتي ضمنها عضلات القفص الصدري والحجاب الحاجز ، وبعد ذلك يتوقف التنفس والقلب مما يؤدي إلى الوفاة. كليا ويعتمد حدوث الحالة المرضية في حالة التسمم الوشيقي على إنتاج العصبي ويمكن أن يحدث التسمم بثلاثة طرق: الشكل الأساسي للتسمم الغذائي في البالغين ناتج عن ابتلاع السم في الغذاء المحفوظ بشكل غير صحيح، وقد يكون ذلك نتيجة تلوث جرح بالبكتيريا (ولكن نادر الحدوث)، وكذلك التسمم الوشيقي للرضع الذي ينتج عن نمو البكتيريا وإنتاجها للسم في أمعاء الرضع

س3: عدد عوامل (مسببات) فساد الأغذية (6 درجات)

- يعود سبب الفساد إلى تأثير واحد أو أكثر من العوامل التالية:
- 1- نمو الأحياء الدقيقة ونشاطها.
 - 2- الحشرات والقوارض.
 - 3- النشاط الأنزيمي في الغذاء النباتي أو الحيواني أو التي تفرزها الميكروبات.
 - 4- تفاعلات كيميائية.
 - 5- تغيرات فيزيائية.
 - 6- تأثير العوامل البيئية المحيطة (حرارة ورطوبة وهواء وضوء

س4: ماهي مراحل حفظ الأغذية بالتشعيع..... (6 درجات)

