

## أسئلة الوحدة الأولى

### السؤال الأول:

ما المقصود بكل مما يأتي:

- أ- الخضراوات      ب- الفواكه      ج- الألياف الغذائية      د- البكتين      هـ- مواد النكهة  
 و- الإنزيمات      ز- الصبغات      ح- الأملاح المعدنية      ط- اللجنين.

### السؤال الثاني:

صنّف الخضراوات الآتية حسب الجزء القابل للأكل:

- أ- الملوخية      ب- السلق      ج- الفجل      د- الفول الأخضر      هـ- الخبيزة      و- ورق الدوالي      ز- البقلة      ح- القرع.

### السؤال الثالث:

صنّف الفواكه الآتية إلى عائلاتها:

- أ- التفاح      ب- البرتقال      ج- المشمش      د- اللوز      هـ- الشمام.

### السؤال الرابع:

حدّد صفات ثمار البندورة الصالحة لعمل الآتي:

- أ- صلصات      ب- السلطات      ج- حشوة المخللات      د- مخللات      هـ- بندورة مجففة.

### السؤال الخامس:

علل كلاً مما يأتي:

- أ- تستعمل الخضراوات في حميات خفض الوزن.

- ب- يُنصح بتجفيف الخضراوات الورقية في الظل.
- ج- تناول كميات كبيرة من الخضراوات والفواكه تقلل الإمساك.
- د- يُنصح عند تجهيز سلطة الفواكه عصر ليمونة عليها أو تغطيس الفواكه بعد تقطيعها مباشرة في عصير البرتقال.
- هـ- الفواكه غير الناضجة أقل حلاوة من الفواكه الناضجة.
- و- رشّ الفاكهة المقطعة بالسكر أو تغطيسها يمنع حدوث الاسمرار الإنزيمي.
- ز- تُستثنى البطاطا المتبرعمة والتي يظهر على سطحها اللون الأخضر عند الشراء.

### السؤال السادس:

وضّح تأثير الآتي:

- أ- تقطيع الخضراوات والفواكه إلى قطع صغيرة وتركها لمدة في الهواء.
- ب- إبقاء الخضراوات والفواكه المعطوبة مع السليمة.
- ج- حفظ الموز في الثلاجة.

### السؤال السابع:

تعرض بعض الثمار للاسمرار الإنزيمي:

أ- أعط مثلاً واحداً على:

1. ثمار مرغوب بها ظهور الاسمرار الإنزيمي.
  2. ثمار غير مرغوب بها ظهور الاسمرار الإنزيمي.
- ب- قدم ثلاث توصيات يمكن اتخاذها لتفادي ظهور الاسمرار الإنزيمي.

### السؤال الثامن:

أي أجزاء النبات تحتوي على نسبة عالية من الماء وأيها يحتوي على نسبة أقل؟

### السؤال التاسع:

عدد خمسة عناصر معدنية تُعدّ الخضراوات الورقية داكنة اللون مصادر مهمة لها.

### السؤال العاشر:

أي المحاصيل الآتية غنية بالنشا: البطاطا، الفاصولياء، البندورة، الجزر.

### السؤال الحادي عشر:

اذكر اسم الصبغة الموجودة في كل من: - الجزر - البندورة - الزهرة - الشمندر - السبانخ.

### السؤال الثاني عشر:

حدد درجات الحرارة والرطوبة النسبية الموصى بها لتخزين بعض أنواع الخضراوات والفواكه وفترات التخزين، وذلك بتعبئة الجدول أدناه:

الصف	درجة الحرارة (س)°	الرطوبة النسبية %	فترة الصلاحية
بندورة			
بطاطا			
برتقال			
بصل			
لفت			
جزر			
بازيلاء			
مشمش			