

## מדעי התזונה – מוגבר

### הוראות לנבחן

א. משך הבחינה: שעתיים.

ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה: בשאלון זה שלושה פרקים.

פרק ראשון: 34 נקודות

פרק שני: 36 נקודות

פרק שלישי: 30 נקודות

סך-הכול: 100 נקודות

ג. חומר עזר מותר לשימוש: אין.

ד. הוראות מיוחדות:

ענה על מספר השאלות הנדרש בשאלון. המעריך יקרא ויעריך את מספר התשובות הנדרש בלבד, לפי סדר כתיבתן במחברתך, ולא יתייחס לתשובות נוספות.

כתוב במחברת הבחינה בלבד, בעמודים נפרדים, כל מה שברצונך לכתוב כטיוטה (ראשי פרקים, חישובים וכדומה).

כתוב "טיוטה" בראש כל עמוד טיוטה. כתיבת טיוטות כלשהן על דפים שמחוץ למחברת הבחינה עלולה לגרום לפסילת הבחינה.

בשאלון זה 4 עמודים.

ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות הן לנבחנות והן לנבחנים.

בהצלחה!

## השאלות

### פרק ראשון - תהליכי שימור (34 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 1-3 (לכל שאלה - 17 נקודות).

#### שאלה 1 - טיפול תרמי

10 נק' א.

- ישנן שתי שיטות לשימור מזון המבוססות של שינוי טמפרטורה. שיטה אחת נעשית בטמפרטורות מעל טמפרטורת החדר, ושיטה אחרת - בטמפרטורות מתחת לטמפרטורת החדר. הסבר את שתי השיטות. בתשובתך התייחס לאופן הטיפול במזון, והסבר מדוע הטיפול מונע את קלקולו.
- ציין שם של מזון אחד שמשמרים בטמפרטורה מעל טמפרטורת החדר, ושם של מזון אחד שמשמרים בטמפרטורה מתחת לטמפרטורת החדר.

7 נק' ב. בטבלה שלפניך מצוינים ערכים וטווחים של טמפרטורות. העתק את הטבלה למחברתך, ובכל אחת מהטמפרטורות ציין מה מצב החיידקים במזון.

הטמפרטורה	+65°	+37°	0° - 6°	-18°
מצב החיידקים במזון				

#### שאלה 2 - שימור מזון

- 10 נק' א. הסבר מדוע שמירת מוצרי מזון באריזת ואקום מאריכה את חיי המדף שלהם.
- הבא שלוש דוגמאות למוצרי מזון שנשמרים באריזת ואקום.

7 נק' ב. 1. ציין שתי שיטות נוספות להארכת חיי המדף של מוצרי מזון (מלבד אריזה בוואקום וטיפול תרמי).  
2. הבא דוגמה אחת למוצר שנשמר באמצעות כל אחת מהשיטות שצינת (סך הכל שני מוצרים).

#### שאלה 3 - חיידקים אנאירוביים

7 נק' א. הסבר מהם חיידקים אנאירוביים.

10 נק' ב. הסבר כיצד אפשר למנוע התפתחות של חיידקים במזון.

### **פרק שני – עיבוד מזון (36 נקודות)**

**ענה על שתיים מבין השאלות 4-6 (לכל שאלה – 18 נקודות).**

#### **שאלה 4 – ביצים**

- א. (14 נק') ציין שלושה תפקידים של ביצים כתוסף באפייה או בבישול.  
ב. (4 נק') ציין שם של מזון/מאכל שביצים משמשות בו לאחד התפקידים שצינת בסעיף א'. ציין לאיזה תפקיד התייחסת.

#### **שאלה 5 – חד-תאיים בשירות תעשיית המזון**

- א. (10 נק') 1. הסבר את תפקידם של חד-תאיים בתעשיית המזון.  
2. ציין שני סוגים של חד-תאיים המסייעים בתעשיית המזון.  
ב. (8 נק') ישנם שני תהליכים של עיבוד מזון שבהם מעורבים חד-תאיים. ציין את שני התהליכים, והבא דוגמה למזון הנעשה באמצעות כל אחד מתהליכי העיבוד האלה (סך הכל שני מזונות).

#### **שאלה 6 – בשר**

- א. (10 נק') ציין שלושה סימנים המעידים על כך שבשר הוא טרי.  
ב. (8 נק') ציין כיצד יש לאחסן בשר מבושל, וכיצד יש לאחסן בשר נא (לא מבושל).

### פרק שלישי – חומרי גלם (30 נקודות)

ענה על שתיים מבין השאלות 7-9 (לכל שאלה – 15 נקודות).

#### שאלה 7 – חיטה

- א. (9 נק') הסבר את המבנה של גרעין החיטה. בתשובתך התייחס לתפקיד של כל אחד משלושת חלקי הגרעין.  
ב. (6 נק') ציין שני מוצרי מזון, מלבד לחם, שעשויים חיטה.

#### שאלה 8 – שמן

- א. (9 נק') הסבר מהי **כבישה קרה** של שמן ומהי **כבישה חמה** של שמן. ציין איזו מהן נחשבת איכותית יותר, ונמק מדוע.  
ב. (6 נק') על בקבוק של שמן זית כתוב: "שמן זית כתית מעולה, רמת חומציות 0.5". הסבר מה אפשר ללמוד על שמן הזית הזה.

#### שאלה 9 – מחמצת

- א. (8 נק') 1. הסבר מהי מחמצת.  
2. ציין למה משמשת מחמצת.  
ב. (7 נק') תאר את תהליך ההכנה של מחמצת.

### **בהצלחה!**