

סוג הבחינה: בגרות לבתי-ספר על-יסודיים
מועד הבחינה: קיץ תשפ"ב, 2022
סמל השאלון: 798282

מדעי התזונה מורחב

הוראות לנבחן

- א. משך הבחינה: שעתיים..
- ב. מבנה השאלון ומפתח ההערכה:
פרק ראשון: 34 נקודות
פרק שני: 36 נקודות
פרק שלישי: 30 נקודות
סך-הכול 100 נקודות
- ג. חומר עזר מותר בשימוש: אין.
- ד. הוראות מיוחדות: אין.

כתוב במחברת הבחינה בלבד, בעמודים נפרדים, כל מה שברצונך לכתוב כטיוטה (ראשי פרקים, חישובים וכדומה).
רשום "טיוטה" בראש כל עמוד טיוטה. רישום טיוטות כלשהן על דפים שמחוץ למחברת הבחינה עלול לגרום לפסילת הבחינה!

ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר ומכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד.

בהצלחה!

/המשך בעמוד הבא/

בהצלחה!

השאלות

פרק ראשון — תהליכי שימור (34 נקודות)
ענה על שתיים מבין השאלות 1—3 (לכל שאלה — 17 נקודות)

שאלה 1 – שינוי הרכב מומסים/רמת חומציות.

- א. ציין שתי שיטות שונות לשימור מזון והסבר אותן. (12 נק')
- בתשובתך התייחס לאופן הטיפול במזון, והסבר מדוע הטיפול מונע את קלקולו.
- ב. ציין שם של מזון אחד לכל שיטת שימור. (5 נק')

שאלה 2 — פסטור ועיקור

- א. הסבר מה ההבדל בין פסטור ועיקור – בתשובתך התייחס לדרך ביצוע התהליך, ולהבדלים בין השיטות. (9 נק')
- ב. ציין יתרון אחד וחסרון אחד לעיקור ויתרון אחד וחסרון אחד לפסטור והבא דוגמה אחת למוצר שנשמר באמצעות כל אחת מהשיטות (סך הכל שני מוצרים). (8 נק')

שאלה 3 — רקבון מזון

- א. הסבר מהו רקבון מזון. (11 נק')
- ב. הסבר כיצד אפשר למנוע התפתחות של חיידקים במזון. (6 נק')

בהצלחה!

פרק שני — עיבוד מזון (36 נקודות)
ענה על שתיים מבין השאלות 4—6 (לכל שאלה — 18 נקודות)

שאלה 4 — ביצים בבישול ובאפייה

- א. ציין שלושה מתפקידי הביצים בבישול ובאפייה. (12 נק')
- ב. ציין שם של מזון\מאכל שביצים משמשות בו לאחד התפקידים שציינת בסעיף א'. ציין לאיזה תפקיד התייחסת. (6 נק')

שאלה 5 — תסיסה

- א. בתעשיית המזון משתמשים ביצורים חד תאיים בתהליכי ייצור מזון שונים. תן דוגמא לחד תא ולמזון המיוצר בעזרתו. (8 נק')
- ב. פרט על תהליך ייצור המזון אשר ציינת בסעיף א. (10 נק')

שאלה 6 — מזון מועבד

- א. הסבר מהו מזון מעובד ומה מוסיפים לו (10 נק')
- ב. ציין שני חסרונות למזון מועבד (8 נק')

בהצלחה!

פרק שלישי - חומרי גלם (30 נקודות)
ענה על שתיים מבין השאלות 7-9 (לכל שאלה - 15 נקודות)

שאלה 7 — אלרגיה למזון

- א. רשום שני חומרים הקיימים במזונות השונים הגורמים לרגישות/אלרגיה ותן דוגמא למזון. (6 נק')
- ב. ציין שני סוגי רגישות/אלרגיה ואת סימניהן. (9 נק')

שאלה 8 — תוספי מזון

- א. הסבר מהם תוספי מזון. (7 נק')
- ב. ציין שתי קבוצות של תוספי מזון ותן דוגמא לתוסף מזון בכל קבוצה. (8 נק')

שאלה 9 — ממתקים מלאכותיים (תחליפי סוכר)

- א. הסבר מהם ממתקים מלאכותיים. (7 נק')
- ב. ציין שתי קבוצות של ממתקים מלאכותיים ותן דוגמא לממתיק מלאכותי בכל קבוצה. (8 נק')

בהצלחה!