



زمن الامتحان : ساعتان
برنامج الهندسة الزراعية والنظم الحيوية
الفرقة: الثانية
العام الأكاديمي : ٢٠١٠ / ٢٠١١
تاريخ الامتحان : ١٦ / ٦ / ٢٠١١

قسمي : الصناعات الغذائية و الألبان
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
أساسيات علوم الأغذية
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)
أجب عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول (15 درجة)

١. قارن في جدول بين كل مما يأتي:

- (٣ درجات) (a) البسترة والتعقيم
(٣ درجات) (b) القطرات الأولى والقطرات الأخيرة من اللبن
(٣ درجات) (c) نشاط إنزيم الكتاليز والبيروكسيداز
١. وضح أفضلية استخدام النيسين كمادة حافظة عن كثير من المضادات الحيوية (٦ درجات)

السؤال الثاني (15 درجة)

- (٥ درجات) ١. أذكر استخدامات الأشعة فوق البنفسجية في مجال الألبان
(٥ درجات) ٢. وضح في نقاط استخدامات القوي المركزية الطاردة في مجال الألبان
(٥ درجات) ٣. أذكر الشروط الواجب مراعاتها عند إنتاج اللبن النظيف

السؤال الثالث (15 درجة)

- (٤ درجات) ١. ما الفرق بين كل من:
(a) الغذاء Food والعناصر الغذائية Nutrients؟
(b) الوجبة الغذائية المتكاملة Adequate diet وسوء التغذية Male nutrition؟
٢. قسم البروتينات تبعاً لقيمتها الغذائية موضحاً الفرق بين كل من الأحماض الأمينية الأساسية وغير الأساسية موضحاً ذلك بأمثلة؟
٣. أذكر العوامل التي تتوقف عليها درجة الحرارة المستخدمة في المعاملة الحرارية أثناء الحفظ بالتعليب (٤ درجات)
٤. أذكر العوامل التي تؤثر على إستفادة الجسم من الفيتامينات (٣ درجات)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- (٦ درجات) ١. من الطرق المتبعة في حفظ المادة الغذائية التبريد و التجميد والتجفيف وضح أي من هذه الطرق حفظ مؤقت وأي منها حفظ مستديم ولماذا.... موضحاً الأساس النظري للحفظ بكل طريقة؟
(٥ درجات) ٢. تتوقف جودة وقيمة المادة الغذائية المجمدة على طريقة التجميد المتبعة..... وضح ذلك
(٤ درجات) ٣. أذكر فقط الأسس التي تعتمد عليها طرق حفظ الأغذية ثم وضح العوامل المحددة لسرعة فساد المواد الغذائية

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

د. محمد السيد عبد الحميد حفني

أ.د. ممدوح محمد ربيع

لجنة الممتحنين :
أ.د. محمد شلبي جمعه