



زمن الامتحان : ساعتان
برنامج الهندسة الزراعية والنظم الحيوية
الفرقة: الثانية
العام الأكاديمي : 2011 / 2012
تاريخ الامتحان : 2012/6 / 20

برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
أساسيات علوم الأغذية
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : 60 درجة



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

السؤال الأول (15 درجة)

1. قارن في جدول بين كل ما يأتي:
(a) اللبن الطليبي واللبن السرسوب
(b) البسترة والتعقيم كوسيلتين لحفظ الألبان
(c) التصفية والتقية
(3 درجات)
(3 درجات)
(3 درجات)
2. وضح بالمعادلات الفرق بين التجبن الإنزيمي والتجبن الحامضي
(6 درجات)

السؤال الثاني (15 درجة)

1. وضح استخدامات الأشعة فوق البنفسجية في مجال الألبان ومنتجاتها
(8 درجات)
2. أذكر الأسباب التي تجعل اللبن في مقدمة الأغذية
(7 درجات)

السؤال الثالث (15 درجة)

1. أذكر الأساس العلمي لتقسيم الأغذية تبعاً لموضوعاتها مبينا أهمية هذا التقسيم من الناحية التكنولوجية؟
(5 درجات)
2. قسم العناصر الغذائية علي حسب تركيبها الكيميائي وإنتاجها للطاقة ... موضحا الأهمية الغذائية للألياف؟
(6 درجات)
3. أذكر أهمية كل من عملية التسخين الابتدائي والتبريد المفاجيء أثناء الحفظ بالتعليب؟
(4 درجات)

السؤال الرابع (15 درجة)

1. عرف علم التغذية Science of Nutrition موضحا الفرق بين Under and over nutrition ؟
(4 درجات)
2. تقسم طرق حفظ الأغذية إلى مؤقتة ومستديم ... وضح الأساس العلمي لذلك مع ذكر أمثلة؟
(5 درجات)
3. ما المقصود بكل من :
 - الحفظ في جو هوائي معدل
 - سائل الإنصهار Drip والعوامل التي تؤثر علي كميته؟
 - الحفظ بالتجفيف
(6 درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

د. محمد السيد عبد الحميد حفني

د. نعيم عبد اللطيف البرعي

لجنة الممتحنين :
أ.د. محمد شلبي جمعه