



الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي: ٢٠١٢ / ٢٠١٣
تاريخ الامتحان: ٥ / ٦ / ٢٠١٣
زمن الامتحان: ساعتان
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة

قسمي: الصناعات الغذائية و الألبان
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
(أساسيات علوم الأغذية) FDT201
(منتظمون + ممتحنون من الخارج)
الفرقة: المستوى الثاني
البرنامج: برنامج الهندسة الزراعية
والنظم الحيوية



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

السؤال الأول (١٥ درجة)

١. متى تفضل البسترة عن التعقيم كمعاملة حرارية لحفظ اللبن ؟.
٢. علل لما يأتي: (٥ درجات) (٢,٥ درجة لكل نقطة):
 - يفضل استخدام النيسين في حفظ الاجبان المطبوخة .
 - وجود لمبات الأشعة فوق بنفسجية في غرف تعبئة الألبان وتقطيع الاجبان .
٣. وضح أهمية التصفية والتبريد عند إنتاج اللبن .

(٥ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

١. لماذا تعتبر الألبان في مقدمة الأغذية ؟
٢. ما العوامل التي تؤثر علي المحتوي الميكروبي في اللبن المجفف ؟
٣. وضح دور الفطريات في مجال الصناعات اللبنية ؟

(٥ درجات)

(٥ درجات)

(٥ درجات)

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

اولا: قارن في جدول بين كل من الاتي: (١٠ درجات) (٢,٥ درجة لكل جزء في السؤال):

- أهم انواع الانزيمات المحللة للمواد الكربوهيدراتية بالاغذية .
- نوعي التسمم الغذائي الميكروبي .
- البروتينات النباتية والحيوانية .
- البللورات الثلجية وتأثيرها علي جودة المنتج المجمد وقيمة الغذائية في طريقتي التجميد (مع التوضيح بالرسم) .

ثانيا: اذكر فقط اهم المعاملات الحرارية المستخدمة في صناعة التعليب والتجفيف للأغذية .

(١٠ درجات)

السؤال الرابع: (١٠ درجة)

اولا: ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الخاطئة لكل ممايتي وانقل العبارات كاملة في كراسة الإجابة (٥ درجات) كل جزء في السؤال (٢ درجة) .

١	تعتبر Carbohydrates من اغذية الوقاية والبناء بجسم الانسان .
٢	ينتج عن نقص فيتامين C حالات تقوس ولين العظام عند الاطفال والكبار .
٣	نتج Freezer Burn نتيجة لعدم كفاءة عملية التعبئة والتغليف للأغذية المجمدة .
٤	تخزن درنات البطاطس علي درجات حرارة ٤٠ ° ف في ثلاجات التبريد لمنع التغيرات الغير مرغوبة .
٥	يعتبر الفريون من اهم انواع المواد العازلة الغير سامة وعديمة الرائحة المستخدمة في ثلاجات التبريد .

ثانيا: احسب نسبة التجفيف لأحد أصناف الخضروات يحتوي علي رطوبة ٨٠% وبعد التجفيف بأحد المجففات الصناعية وصلت الرطوبة إلي ٨% احسب نسبة التجفيف؟

(٥ درجات)

لجنة الممتحنين:

د. / رانيا الجمال

د. / محمد شلبي جمعه

د. / عبد الحميد عبد الجواد