



الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٤
برنامج : الهندسة الزراعية والنظم
الحاسوبية (المستوى الثاني)
زمن الامتحان : ساعتان

قسمي : الصناعات الغذائية و الألبان
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
(أساسيات علوم الأغذية) FDT201
(منتظمون + ممتحنون من الخارج)
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



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

السؤال الاول (١٥ درجة)

١. وضح المصادر المتعددة لتلوث اللبن مع ذكر نوعية الامراض التي يمكن ان تنتقل الي الانسان من خلال اللبن (٥ درجات)
٢. تكلم عن بكتيريا حمض اللاكتيك الكاذبة (٥ درجات)
٣. وضح بالمعادلات الفرق بين التجبن الانزيمي والحامضي ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

١. تكلم عن التيسين موضحا اهمية استخدامه عند انتاج الجبن المطبوخ ؟ (٥ درجات)
٢. اذكر اهم الصفات الواجب توافرها في الكائنات المستخدمة في تحضير البادانات . (٥ درجات)
٣. علل لما يأتي : (٥ درجات)
 - ١- تزداد سرعة انضاج الجبن بتعرضه للموجات فوق صوتية.
 - ٢- لا يزداد من تعقيم اللبن المكثف المحلي .

السؤال الثالث (١٥ درجة)

١. وضح بالرسم كامل البيانات الفرق بين slow and quick freezing علي خواص المادة الغذائية (٥ درجات)
٢. عرف التلوث الخلطي مع توضيح الفرق في جدول بين مظاهر التلف ونوعه في احد انواع الاغذية (٥ درجات)
البروتينية والنباتية تحت ظروف التبريد بثلاجات التخزين ؟
٣. اذكر اهم انواع الغازات المستعملة في ثلاجات التبريد ؟ مع توضيح دورة التبريد بالثلاجة المنزلية (٥ درجات)
بالرسم ؟

السؤال الرابع (١٥ درجة)

١. وضح ما المقصود بالظواهر التالية : Freezer burn- Cold injury (٥ درجات)
٢. عرف كلا من البروتينات والدهون موضحا أهم انواعها ومصادرها الطبيعية بالغذاء ؟ (٥ درجات)
٣. من خلال دراستك لمقرر أساسيات علوم الاغذية .. اذكر فيما لايزيد عن ١٠ اسطر ملخص لاحد الموضوعات التي قدمتها بالمقرر ؟ (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

لجنة الممتحنين :

د. / رانيا الجمال

أ.د. / محمد شلبي جمعة

أ.د. / عبد الحميد عبد الجواد