



الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٥ / ٢٠١٦
برنامج : الهندسة الزراعية والنظم
الحيوية (المستوي الثاني)
زمن الامتحان : ساعتان

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



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

السؤال الأول (١٥ درجة) :

- ١ عرف البادئ موضحا اغراض استخدامه عند انتاج الزبد . (٥ درجات)
- ٢ اذكر عيوب طريقة الترقيد كوسيلة للحصول علي القشدة من اللبن . (٥ درجات)
- ٣ **علل لماياتي :** (كل جزء بالسؤال ٢.٥ درجة) ... (٥ درجات)
 - ١- استخدام النيسين عند انتاج الجبن المطبوخ .
 - ٢- بستر القشدة علي درجة حرارة اعلي من بستر اللبن .

السؤال الثاني (١٥ درجة) :

- ١- "يعد اللبن في مقدمة الاغذية " ناقش هذه العبارة . (٥ درجات)
- ٢- اذكر الطرق الداعمة للبسترة (٥ درجات)
- ٣ **علل لماياتي .** (٥ درجات) (كل جزء بالسؤال ٢.٥ درجة)
 - ١- تستخدم اجهزة معينة للطرد المركزي في حفظ اللبن .
 - ٢- تنتشر صناعة المثلوجات اللبنية في الآونة الاخيرة بدرجة كبيرة .

السؤال الثالث (٢٠ درجة) : انقل العبارات التالية الي كراسة الاجابة ثم ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام

العبارة الغير صحيحة لكل مماياتي مع تصحيح العبارة الخاطئة فقط... **كل جزء بالسؤال (٢ درجة)**

- ١ العناصر الغذائية Nutrients مركبات هامة تدخل في جميع العمليات الحيوية بجسم الانسان .
- ٢ الكربوهيدرات من المصادر الرئيسية للطاقة في الجسم وتخزن في الكبد علي صورة glycogen .
- ٣ تعتبر نسبة الرطوبة والبروتين من العوامل المؤثرة علي تلف الغذاء .
- ٤ يعتبر الفريون من اشهر انواع المواد العازلة في ثلاجات التبريد .
- ٥ الانزيمات المحللة للنشا تعمل علي طراوة بعض انواع من الفواكه والخضروات .
- ٦ تنخفض درجات حرارة التعقيم للأغذية الحامضية عن مثيلاتها الغير حامضية .
- ٧ تعتبر الاسماك واللحوم من الاغذية المتوسطة التعرض للفساد والمنخفضة في محتواها من الرطوبة .
- ٨ محاليل التعبئة تعمل كوسط لانتقال درجات الحرارة بالأغذية المعلبة .
- ٩ الطاقة الناتجة من حرق الفيتامينات ضعف مثيلاتها الناتجة من حرق البروتينات .
- ١٠ تتعرض الاغذية المجففة لتصلب السطح نتيجة الخلل سرعة الهواء والرطوبة النسبية بوسط التجفيف .

السؤال الرابع (١٠ درجة) **كل جزء بالسؤال (٢ درجة)** قارن في جدول بين كلا مماياتي :

- ١ التجفيف الشمسي والصناعي مع ذكر اهم أنظمة مرور الهواء المستخدمة في التجفيف الصناعي .
- ٢ تأثير نوعي التجميد علي جودة الاغذية المجمدة .
- ٣ نوعين من التلف التبريدي للمواد الغذائية .
- ٤ نوعي التسمم الغذائي .
- ٥ صور الفساد في الاغذية المعلبة .

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

لجنة الممتحنين :

أ.د. / محمد شلبي جمعة
د. / متولي محمد ابو سريع

أ.د. / عبد الحميد عبد الجواد
د. / رانيا الجمال