



الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٦ / ٢٠١٧
برنامج : الهندسة الزراعية والنظم
الحيوية
زمن الامتحان : ساعتان

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



اجب عن جميع الاسئلة التالية

الاسئلة في صفحة واحدة

اسئلة الجزء الثاني : جزء الألبان (٣٠ درجة)

السؤال الاول (١٥ درجة):

١. عرف البسترة ؟ موضحا انواعها واهدافها ؟ (٥ درجات)
٢. " يعد اللبن في مقدمة الاغذية " .. فسر هذه العبارة (٥ درجات)
٣. علي لمايأتي (٥ درجات) [كل جزء في السؤال ٢.٥ درجة]

١- تصعد حبيبات دهن اللبن البقري في صورة تجمعات .

٢- لون اللبن الجاموسي ابيض غير شفاف .

السؤال الثاني (١٥ درجة):

١. اذكر اهمية استخدام الباديء عند انتاج الالبان المتخمرة والجبن . (٥ درجات)
٢. عدد الصفات الطبيعية القياسية للبن مع تناول احداها بالتفصيل . (٣ درجات)
٣. اذكر اهمية دراسة الصفات الطبيعية القياسية للالبان . (٢ درجة)

٤. علي لمايأتي : (٥ درجات) [كل جزء في السؤال ٢.٥ درجة]

- أ) يتم الحرص علي الحصول علي القطرات الاخيرة من اللبن عند حلبة الحيوان .
- ب) تنتشر صناعة المثلوجات اللبنية في السنوات الاخيرة بدرجة كبيرة .

انتهت الاسئلة مع اطيب التمنيات بالتوفيق

لجنة وضع الاسئلة

١. / محمد البشير / رئيس

٢. / محمد سالم / مقرر