



### أجب عن جميع الأسئلة التالية (الأسئلة في أربع ورقات)

#### السؤال الأول: (10 درجات - درجة واحدة لكل جزئية)

اكتب رقم العبارات التالية في كراسة الأجابة وحدد ما إذا كانت العبارات التالية صحيحة أم خطأ مع تصحيح العبارات الخطأ:

- [1] عزل مواسير البخار التي تستخدم في مصانع الأغذية يعمل على تكوين قوة دافعة حرارية كبيرة تعمل على انتقال الطاقة الحرارية من البخار إلى الوسط الخارجي.
- [2] ينصح باستخدام مصابيح الصوديوم ومصابيح الزئبق ذات الضغط العالي لتوفير تكاليف الطاقة الكهربائية في مصانع الأغذية.
- [3] المبخر المركب ذي الثلاث مراحل والذي يعمل على فرق في درجة الحرارة يصل إلى  $50^{\circ}\text{C}$  له نفس سعة المبخر البسيط الذي يعمل على فرق مقداره  $150^{\circ}\text{C}$  بين درجة حرارة بخار الغلاية ودرجة غليان محلول الذي يتم تركيزه .
- [4] طريقة التغذية المتوازية في المبخرات المركبة هي الأكثر شيوعاً حيث أنها تحتاج إلى عدد أقل من الطلبيات.
- [5] نقص الأكسجين في الهواء المستخدم في احتراق الوقود يؤدي إلى إنتاج ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل على طرد الحرارة بمعدل يصل إلى 70% .
- [6] عند استخدام المبخرات المركبة يجب أن يتواجد فرق في درجة غليان محلول مقداره يتراوح ما بين  $12^{\circ}\text{C} - 10^{\circ}\text{C}$  قبل التفكير في استخدام وحدة ثانية.
- [7] معادلة ديكرسون تصلح للتنبؤ بالحرارة النوعية لجميع المواد الغذائية عند أي محتوى رطوبتي.
- [8] يعتبر المحتوى الحراري لثاني أكسيد الكربون الناتج من عمليات احتراقات الوقود من أعلى المحتويات بالمقارنة بالغازات الأخرى الناتجة عن عملية الاحتراق.
- [9] اثناء عملية احتراق الوقود الغازى يحتاج كل متر مكعب من الوقود  $22.4 \text{ m}^3$  من الهواء .
- [10] يتم التسخين بالغاز عن طريق الإحتكاك بين جزيئات المادة عندما تتعرض إلى تيار مستمر.

السؤال الثاني: ( 30 درجة - ثلات درجات لكل جزئية )

أكمل العبارات التالية واقترب الجزء الناقص فقط في كراسة الإجابة:

- [1] عند تسخين مادة غذائية تحتوي على 40% كربوهيدرات، 20% بروتين، 10% دهون، 5% رماد من درجة حرارة  $C^{\circ}$  20 إلى  $C^{\circ}$  60 فتكون كمية الحرارة المطلوبة .....  
.....
- [2] في مبادل حراري متوازي يستخدم لتبريد سائل بواسطة ماء كانت درجة حرارة السائل  $C^{\circ}$  95 ودرجتي دخول وخروج الماء هي على الترتيب  $C^{\circ}$  27, 10 ومعدل سريان السائل والماء  $kg/hr$  900, 450 على الترتيب والحرارة النوعية للسائل  $C^{\circ}$  2.55  $J/gr.$  ف تكون درجة حرارة خروج السائل .....  
.....
- [3] مبخر يستعمل في تركيز  $kg/hr$  4100 من محلول غذائي من 20% إلى 60% مواد صلبة فإذا كانت درجة حرارة المحلول المركز  $C^{\circ}$  42.2 ف تكون كمية البخار الناتجة تعادل .....  
.....
- [4] إذا كانت كفاءة المبخر الساقي تعادل 90% وحرارة تبخير بخار الغلاية  $kJ/kg$  2332 فإن الكمية المطلوبة من بخار الغلاية تعادل .....  
.....
- [5] مبادل حراري عكسي يستخدم لتبريد سائل بواسطة ماء بارد فإذا كانت درجتي حرارة دخول وخروج السائل هي  $C^{\circ}$  93.7 and 38 ودرجتي حرارة دخول وخروج الماء  $C^{\circ}$  10 and 27 ومعدل سريان كلاً من السائل والماء  $kg/hr$  450 and 900  $KJ/kg.$   $^{\circ}K$  2.55 ومعامل انتقال الحرارة  $K^{\circ}$   $1700 kJ/hr. m^2$  ف تكون مساحة المبادل .....  
.....
- [6] إذا كان صافي انتقال الحرارة بالإشعاع لرغيف خبز درجة حرارته  $C^{\circ}$  100 ومساحته السطحية  $0.0645 m^2$  داخل فرن درجة حرارته  $C^{\circ}$  177 هو  $W$  67.4 ف تكون نسبة الإشعاع .....  
.....
- [7] مبخر أحادي التغير يستخدم في تركيز محلول غذائي من 10% إلى 30% مواد صلبة بمعدل  $kg/hr$  0.7 bar فإذا كان الضغط داخل المبخر  $0.7 bar$  ف تكون كمية البخار المتتصاعدة من المحلول في الساعة تعادل .....  
.....
- [8] يجب أن يحتوى الغاز المتذبذب بعد عملية احتراق الوقود على ..... نيتروجين ..... ثاني أكسيد الكربون ..... أكسجين على أساس الحجم .
- [9] حاطن فرن خبز مبني من طوب عازل سمك  $cm$  10 ذو معامل توصيل  $J m^{-1} s^{-1} ^{\circ}C^{-1}$  0.22 ومسلح بحديد صلب يخترق الطوب ذو معامل توصيل  $J m^{-1} s^{-1} ^{\circ}C^{-1}$  45 ومساحة مقطع حديد التسليح الكلية تعادل 1% من مساحة الفرن الداخلية فإذا كانت درجة حرارة السطح الداخلى للفرن عند  $C^{\circ}$  230 والخارجي عند  $C^{\circ}$  25 ف تكون كميات الحرارة المنقلة خلال الحاطن بواسطة الطوب ..... والصلب .....

[10] في عمليات احتراق الوقود يجب ان يتوافر ..... لكل  $O_2$  mol داخل هواء الاحتراق .

### السؤال الثالث: (10) درجات - درجتين لكل جزئية)

حدد الاختيارات الصحيحة لكل عبارة من العبارات التالية:

[1] لترشيد استخدام الطاقة الحرارية داخل مصانع الأغذية نعمل على:-

أ) استخدام مواسير بلاستيكية لنقل البخار .

ب) التأكد من سلامة العزل لمواسير نقل المياه لغلاية البخار .

ج ) تجنب استخدام المبادلات الحرارية .

د) التأكد من سلامة عزل مواسير نقل البخار .

[2] لتوفير الطاقة الكهربائية المستخدمة في الآثار داخل مصانع الأغذية نعمل على :-

أ) زيادة عدد النوافذ في صالات التصنيع لتوفير اضاءة طبيعية .

ب) استخدام مصابيح الزنبق ذات الضغط المنخفض .

ج) استخدام مصابيح الصوديوم ذات الضغط العالي .

د) كل الاجابات السابقة .

[3] نظم التحكم في المحركات متغيرة السرعة يمكنها تخفيض استهلاك الكهرباء بنسبة :-

أ) 20% .

ب) 25% .

ج) 30% .

[4] عند حساب الحرارة النوعية باستخدام معادلات ايirl كانت الحرارة النوعية لمادة غذائية凍結 على درجة حرارة  $10^{\circ}\text{C}$  - تعامل  $3.5 \text{ kJ/kg.}^{\circ}\text{C}$ . فإذا تم تجميد المادة على درجة حرارة مقدارها  $18^{\circ}\text{C}$  فتكون حرارتها النوعية في هذه الحالة:

ج- أكبر من  $3.5 \text{ kJ/kg.}^{\circ}\text{C}$  .

أ-  $3.5 \text{ kJ/kg.}^{\circ}\text{C}$ .

د- ولا إجابة من الإجابات السابقة.

ب- أقل من  $3.5 \text{ kJ/kg.}^{\circ}\text{C}$ .

[5] معامل التوصيل الحراري لمعظم المواد الغذائية:

أ) أكبر من معامل التوصيل الحراري للماء.

ب) أقل من معامل التوصيل الحراري للهواء.

ج) أكبر من معامل التوصيل للسبائك..

د) ولا اجابة من الاجابات السابقة

السؤال الرابع (10 درجات – ثلاثة درجات لكل من الجزئية الأولى والثانية واربع درجات  
لالجزئية الثالثة)

وضح بالرسم فقط :

- [1] مخطط لجهاز تبخير رأسى
- [2] مخطط لجهاز تبخير افقي
- [3] طريقة التغذية في المبخرات المتوازية .

مع أطيب التمنيات بالتوفيق،،،

ا.د/ أحمد محمود عبده معنوق  
د/ احمد ثروت محمد