



قسم : الألبان
امتحان : المستوى الثاني
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
مبادئ تصنيع منتجات الألبان (تاهيلي)
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم و تكنولوجيا الاغذية
كود المقرر : Dar 201
العام الأكاديمي : ٢٠١٠ / ٢٠١١
تاريخ الامتحان : ٢٣/٦/٢٠١١



يتكون الامتحان من (ورقه واحد)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (٢٠ درجة)

- أ- وضح أهميه إجراء الخطوات التصنيعية الاتيه عند إنتاج الاجبان . (٩ درجة)
- ١- تنقيه اللبن . (٣ درجة) ٢- تعديل تركيب اللبن . (٣ درجة) ٣- تنفيح اللبن . (٣ درجة)
- ب- وضح الاختلاف بين صعود حبيبات الدهن في اللبن البقري و اللبن الجاموسي عند الترقيد . (٥ درجة)
- ج- علل لما يأتي : (٦ درجات)
- ١- تبريد اللبن الملقح بالبائى بعد تحضينه عند إنتاج الألبان المتخمرة . (٣ درجة)
- ٢- يفضل فرز اللبن في موسم الصيف للحصول على القشده . (٣ درجة)

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

- أ- وضح أهميه إجراء الخطوات التصنيعية الاتيه عند إنتاج المثلوجات اللبنية (٩ درجة)
- ١- تجنيس المخلوط . (٣ درجة) ٢- التجميد المصحوب بالخفق . (٣ درجة) ٣- التجميد النهائي للمخلوط . (٣ درجة)
- ب- وضح أسباب زيادة القدرة الحفظية للاجبان عن اللبن الطبيعي . (٥ درجة)
- ج- علل لما يأتي : (٦ درجات)
- ١- تخمير القشده المعدة لإنتاج الزبد . (٣ درجة)
- ٢- أضافه كلوريد الكالسيوم الى اللبن المبستر عند استخدامه في إنتاج الجبن . (٣ درجة)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- أ- وضح أهميه إجراء الخطوات التصنيعية الاتيه عند إنتاج الألبان المتخمرة (٩ درجة)
- ١- المعاملة الحرارية الاولى على اللبن . (٣ درجة) ٢- تخمير اللبن و تحضينه . (٣ درجة)
- ٣- أضافه عصائر او فواكه عند إنتاج الألبان المتخمرة . (٣ درجة)
- ب- وضح أسباب زيادة القدرة الحفظية للسمن عن اللبن . (٥ درجة)
- ج- اذكر العوامل التي تؤثر على كفاءة فرز اللبن . (٦ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :
أ.د / محمد شلبي جمعه
د/ محمد الدسوقي عبد العزيز