



قسم الالبان

البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية	نوع الامتحان	نظري / عملي
المستوي	الثاني	التاريخ	الأربعاء ١٤/١٠/٢٠١٢
الفصل الدراسي	الثاني ٢٠١٢ / ٢٠١٣	الدرجة الكلية	٦٠ درجة
اسم المادة	مبادئ تصنيع مشتقات اللبن	الزمن	ساعتان
عدد الاوراق الامتحانية	ورقة واحدة		

أجب عن جميع الاسئلة الآتية

السؤال الاول:-

- أ- عرف اللبن متناولا التركيب الكيماوي له ونسب وجود مكوناته في صورة شكل تخطيطي. (٥ درجات)
- ب- لاستخدام الباديء اهمية كبيرة في مجال تكنولوجيا الالبان ناقش ذلك من خلال النقاط التالية:-
- ١- تعريف الباديء. (٥ درجات)
 - ٢- الصور المختلفة للباديء. (٥ درجات)
 - ٣- اهمية استخدام الباديء في صناعة الجبن. (٥ درجات)

(٢٠ درجة)

السؤال الثاني:-

- تكلم عن عمية البسترة من خلال النقاط التالية:-
- ١- الطرق المختلفة للبسترة. (٥ درجات)
 - ٢- الاهمية التكنولوجية والصحية. (٥ درجات)
 - ٣- الاضرار التكنولوجية لعملية البسترة وكيفية التغلب عليها؟ (١٠ درجات)

(٢٠ درجة)

السؤال الثالث:-

- أ- في صورة جدول قارن بين كلا من
- ١- طرق الحصول علي القشدة (٥ درجات)
 - ٢- اللبن المجفف بطريقة الرزاز وطريقة الاسطوانات. (٥ درجات)
- ب- وضح كيف يمكن ضبط نسبة الدهن باللبن ليلانم صفات المنتج المراد تصنيعة؟ (٥ درجات).
- ج- وضح كيف يمكن اضافة المكونات التالية عند صناعة الاليس كريم دون حدوث صعوبات تكنولوجية:-
- (١- السكر ٢- اللبن المجفف ٣- المواد الرابطة والمثبتة) (٥ درجات)

انتهت الاسئلة،،،،،

مع اطيب تمنياتنا بالتوفيق والتجاح،،،

لجنة الممتحنين

أ.د. / محمد شلبي جعدة

د. / متولي محمد ابو ربيع