



قسم الالبان

البرنامج	علوم وتكنولوجيا الاغذية	نوع الامتحان	نظري / عملي
المستوى	الثاني	التاريخ	الثلاثاء ٢٠١٤/٠٥/٢٠
الفصل الدراسي	الثاني ٢٠١٣ / ٢٠١٤	الدرجة الكلية	٦٠ درجة
اسم المادة	مبادئ وتصنيع منتجات الالبان	الزمن	ساعتان
عدد الاوراق الامتحانية	ورقة واحدة		

اجيب عن جميع الاسئلة الآتية

- ١- وضح المقصود بالمصطلحات التكنولوجية التالية :-
(solid - milk standardization - pasteurization)
(standard plate count - not fat) . (١٢ درجة)
- ٢- عرف الصفة التطهيرية للبن الخام وما هي العوامل المؤثرة في فاعليتها . (٦ درجات)
- ٣- تكلم عن البسترة في مجال تكنولوجيا الالبان من خلال النقاط التالية :-
 - الهمية الصحية والتكنولوجية . (٦ درجات)
 - الاضرار التي تحدثها خلال تصنيع اللبن وكيفية التغلب عليها . (٦ درجات)
- ٤- ما المقصود بتسوية الجبن وما هي اهم العوامل التي تشترك فيها . (٦ درجات)
- ٥- تكلم عن القشدة متناولا النقاط التالية :-
 - التعريف (٦ درجات)
 - ميزات وعيوب طرق الحصول عليها . (١٢ درجات)
- ٦- احسب كمية اللبن الفرز ٢,٩ % كازين اللازمة لضبط نسبة الكازين/ الدهن لتصبح ٠,٨ % في ٥٠٠ كجم لبن ٣ % كازين ، ٦ % دهن . (٦ درجات)

انتهت الاسئلة،،،،،

مع اطيب تمنياتنا بالتوفيق والتجاح،،،

لجنة الممتحنين

أ.د. محمد شلبي جمعة

د. متولي محمد ابي سريخ