

	زمن الامتحان : ساعتان الفصل الدراسي الثاني تاريخ الامتحان : ٢٠١٥ / ٦ / ٦ الدرجة الكلية : ٦٠ درجة	قسم الالبان الامتحان التحريري النهائي لمقرر: مبادئ تصنيع منتجات الالبان كود مقرر: 201 Dar العام الدراسي : ٢٠١٤ / ٢٠١٥	
--	---	--	---

يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

اجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الاول : (٢٠ درجة)

- أ- وضح أهمية كل من الخطوات التصنيعية الآتية عند إنتاج المثلوجات اللبنية (٧ درجة)
- بسترة المخلوط - تعتيق المخلوط - التجميد الأولي للمخلوط
- ب- أذكر أهم الفروق التي تميز دهن اللبن عن الدهون والزيوت الأخرى ؟ (٧ درجة)
- ج- علل لما يأتي (٦ درجة)
- يتم تجنيس اللبن علي درجة حرارة قريبة من درجة حرارة البسترة
 - يفضل لبن الأغنام عند إنتاج الأجبان التي تسوي بالفطريات

السؤال الثاني : (٢٠ درجة)

- أ- ضع علامة (√) أو (X) أمام العبارات الآتية مع تصويب العبارة الخطأ (١٠ درجة)
- ١- يستخدم اللبن مرتفع الحموضة في إنتاج اللبن المكثف غير المحلي (٢ درجة)
 - ٢- يضاف النيسين إلي مخلوط الأجبان عند صناعة الجبن المطبوخ (٢ درجة)
 - ٣- يتم صعود جيبات الدهن في اللبن الجاموسي في صورة تجمعات دهنية (٢ درجة)
 - ٤- لا يضاف كلوريد الكالسيوم للبن المعد لصناعة الجبن بعد بسترته (٢ درجة)
 - ٥- بادئ الجبن يحتوي علي بكتريا غير متجانسة التخمر (٢ درجة)
- ب- أذكر العوامل التي تؤدي إلي اختلاف التركيب الكيماوي اللبن مع تناول احداها بالتفصيل ؟ (٥ درجة)
- ج- وضح أهمية دراسة الصفات الطبيعية القياسية للبن ؟ (٥ درجة)

السؤال الثالث : (٢٠ درجة)

- أ- أذكر أهمية كل من الإنزيمات اللبنية الآتية (٦ درجة)
- الكتاليز - الفوسفاتيز - الليبيز
- ب- وضح العوامل التي تؤثر علي تصافي الجبن (٦ درجة)
- ج- علل لما يأتي (٨ درجة)
- تخمر القشدة الطازجة قبل خضها عند إنتاج الزبد (٢ درجة)
 - لون اللبن البقري أبيض غير شفاف يشوبه اصفرار (٢ درجة)
 - اختيار نوع اللبن المناسب لكل منتج شرط من شروط جودة المنتج (٢ درجة)
 - اللبن التنظيف منخفض في محتواه الميكروبي (٢ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

أ.د / محمد شلبي جمعة

أ.م.د/ متولي محمد ابو سريع