



قسم : الألبان
امتحان : المستوى الثانى
(برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية)
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
مبادئ تصنيع منتجات الألبان
الفصل الدراسي : الثانى



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول :- (٢٠ درجة)

- ١- ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الخاطئة مع تعليل كلا منهما: (١٠ درجات)
١- يفضل تجنيس اللبن على مرحلة واحدة تحت ضغط مرتفع . (درجتان)
٢- تؤدى البادئات دورا هاما فى صناعة الزبد . (درجتان)
٣- يتميز اللبن البقرى بلون أبيض مصفر بينما اللبن الجاموسى بلون أبيض ناصع . (درجتان)
٤- حبيبات الدهن كبيرة الحجم لها أهمية تكنولوجية كبيرة فى صناعة الجبن . (درجتان)
٥- اللبن أمفوتيرى التفاعل . (درجتان)

ب- قارن بين كل من :- (١٠ درجات)

- ١- التجبن الحامضى والتجبن الإنزيمى . (٥ درجات)
٢- UF و MF و RO (٥ درجات)

السؤال الثانى :- (٢٠ درجة)

أ- أكمل العبارات التالية :- (١٠ درجات)

- ١- يستخدم إنزيم فى الكشف عن كفاءة عملية البسترة بينما يستخدم إنزيم فى الكشف عن الحالة الصحية للحيوان .
٢- من الطرق المستخدمة فى تقدير سعر اللبن ، ، وأفضلها
٣- يتم بسترة اللبن بالطريقة البطيئة على درجة حرارة لمدة بينما الطريقة السريعة (HTST) على درجة حرارة لمدة
٤- يعتبر التشريح من أهم العيوب التى تظهر بالزبادى وأسبابه ، ،
٥- تؤدى مراكز تجميع وتبريد اللبن العديد من الخدمات مثل ، ،
ب- أذكر فقط :- (١٠ درجات)
٢- مميزات فصل القشدة بطريقة الفراز .
٣- خواص المنظف الجيد .

السؤال الثالث :- (٢٠ درجة)

- أ- ما هى علامات تسوية السمن و أضرار زيادة التسخين عن ذلك الحد ؟ (٤ درجات)
ب- أذكر الغرض من إجراء الخطوات التصنيعية التالية فى صناعة المثلوجات اللبنية :-
١- التعتيق
٢- التجميد الأولى (التليج) .
ج - وضع فى نقاط :-
١- أهمية الألبان المكثفة والمجففة .
٢- أقسام الجبن المختلفة تبعا لنسبة الرطوبة .

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/ محمود مصطفى رفاعى

د/ محمد صبرى مصطفى