



زمن الامتحان : ساعتان
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
كود المقرر : Dar 201
العام الأكاديمي : ٢٠١٦ / ٢٠١٧
تاريخ الامتحان : ٢٠١٧/٦/٤



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)

- أ- ضع علامة (✓) امام العبارة الصحيحة وعلامة (x) امام العبارة الخاطئة مع تعليل كلا منهما: (١٠ درجات)
- ١- يفضل تجنيس اللبن على مرحلتين . (درجتان)
- ٢- تؤدى البادئات دورا هاما فى صناعة الجبن . (درجتان)
- ٣- يتميز اللبن البقرى بلون أبيض ناصع بينما اللبن الجاموسى بلون أخضر مصفر. (درجتان)
- ٤- حبيبات الدهن صغيرة الحجم لها أهمية تكنولوجية كبيرة فى صناعة الزبد . (درجتان)
- ٥- اللبن قاعدى التفاعل . (درجتان)
- ب- قارن بين التجبن الحامضى والتجبن (٥ درجات)
- ج- ما المقصود بالمصطلحات التالية : (٥ درجات)

Permeation rate - ٢

Retentat - ١

السؤال الثانى :- (٢٠ درجة)

أ- أكمل العبارات التالية :-

- ١- يستخدم إنزيم فى الكشف عن المعاملات الحرارية العالية (٨٠ ° م أو أكثر) (١٠ درجات)
- بينما يستخدم إنزيم فى الكشف عن الحالة الصحية للحيوان .
- ٢- من الطرق المستخدمة فى تقدير سعر اللبن , وأفضلها (درجتان)
- ٣- يتم بسترة اللبن بالطريقة البطيئة على درجة حرارة لمدة بينما الطريقة السريعة (HTST) على درجة حرارة لمدة (درجتان)
- ٤- يرجع القوام الضعيف أو التجبن البطيء فى الزبادى الى , (درجتان)
- ٥- من أهم مستلزمات نجاح مراكز تجميع وتبريد اللبن , (درجتان)

ب- أذكر فقط :-

- ١- العوامل التى تؤثر على سرعة تكوين طبقة القشدة . (٥ درجات)
- ٢- خواص المنظف الجيد . (٥ درجات)

السؤال الثالث :- (٢٠ درجة)

- أ- ما هى صفات السمن الجيد ؟ (٤ درجات)
- ب- أذكر الغرض من إجراء الخطوات التصنيعية التالية فى صناعة المثلوجات اللبنية :- (٣ درجات)
- ١- بسترة المخلوط (٣ درجات)
- ٢- تجنيس المخلوط
- ج - وضح فى نقاط :-
- ١- الفرق بين طريقتى التجفيف بالاسطوانات والتجفيف بالرداذ . (٥ درجات)
- ٢- الصفات العامة للجبن الطرى . (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/ محمد سمير درويش
د/ محمود مصطفى رفاعى

د/ الطاهرة محمد أحمد عمار
د/ محمد صبرى مصطفى