



برنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية
الطلاب المنتظمون
كود المقرر : Dar ٢٠٢
العام الأكاديمي : ١٤٣٥ / ١٤٣٦ هـ
(٢٠١٤ / ٢٠١٥ م)
تاريخ الامتحان : السبت ١٣ / ٦ / ٢٠١٥
زمن الامتحان : ساعتان

قسم الألبان
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر اللبن وأغذية الإنسان (مادة مؤهلة)
الفصل الدراسي : الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



الأسئلة في ورقة واحدة

السؤال الأول (٥ درجات):

- أ - ما هي فوائد الكازين فوسفوببتيد (Casein phosphopeptide (cpp) . (٥ درجات)
ب - لماذا تعتبر بروتينات اللبن من أفضل البروتينات . (١٠ درجات)

السؤال الثاني (٥ درجات):

ما هي القيمة السعيرية (الحرارية) ل ١٠٠ جم من مخلوط المنتجات القشدية
يحتوى ١٢,٥ % دهن ، ١١ % جوامد لبنية لادهنية s.n.f ، ١٥ % سكر للتحلية ،
٠,٣ % جيلاتين كمادة رابطة ؟

السؤال الثالث (٥ درجات):

تكلم بالتفصيل عن تأثير بكتريا الزبادى Yoghurt المضاد للبكتريا المرضية المعوية .

السؤال الرابع (٥ درجات):

- أ - ما هي العوامل التى تؤثر على نسب مكونات اللبن ؟ (١٠ درجات)
ب - عدد الفيتايجينات التى توجد باللبن ؟ (٥ درجات)

مع تمنياتنا بالتوفيق ، والله من وراء القصد ،

لجنة الممتحنين :

أ.د. وليد محمود الشارود

أ.د. عبد الوهاب الشاذلى خليل