



زمن الامتحان: ساعتان
الفصل الدراسي الثاني
العام الجامعي ٢٠١٠/٢٠١١ م
تاريخ الامتحان: ١٦/٦/٢٠١١ م

قسم الصناعات الغذائية
المستوى الثاني
برنامج علوم و تكنولوجيا الأغذية
Fod 202
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة



الامتحان التحريري النهائي لمقرر تكنولوجيا حفظ الأغذية

المطلوب الإجابة عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (٥ درجة):

- (١) إشرح الأسس العامة لحفظ الأغذية بالطرق المختلفة؟ (٥ درجات)
- (٢) أذكر الشروط الواجب توافرها في سوائل التبريد الصناعي؟ مع ذكر بعض الأمثلة لها؟ (٥ درجات)
- (٣) تتأثر سرعة تجفيف الأغذية بالعديد من العوامل أذكر هذه العوامل؟ مع ذكر أمثلة للمجففات المستخدمة في تجفيف الأغذية؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني: (٥ درجة):

- (١) وضح في شكل تخطيطي الأسباب الرئيسية لفساد الأغذية؟ مع ذكر العوامل التي تؤثر في نشاط الكائنات الحية الدقيقة؟ (٨ درجات)
- (٢) تضاف المواد الحافظة للأغذية للعديد من الأغراض أذكر هذه الأغراض؟ مع توضيح التأثير الحافظ للنترات و النتريت عند إستخدامهما في حفظ الأغذية؟ (٧ درجات)

السؤال الثالث: (٥ درجة):

- (١) أذكر ما تعرفه عن كلاً مما يأتي: (١٠ درجات)

Headspace – Freeze burn – Drip – Case of hardening –
Radicidation.

- (٢) قارن في جدول بين كلاً من التجميد البطيء و التجميد السريع؟ (٥ درجات)

السؤال الرابع: (٥ درجة): بماذا تفسر كلاً مما يأتي:

- (١) يفضل تعديل هواء غرف التبريد لزيادة كفاءة عملية حفظ الأغذية بالتبريد. (٣ درجات)
- (٢) إجراء خطوة التسخين الابتدائي قبل القفل المزدوج عند تعليب الأغذية. (٣ درجات)
- (٣) غمس بعض ثمار الفاكهة المعدة للتجفيف في محلول قلوي. (٣ درجات)
- (٤) إجراء عملية السلق أو المعاملة الحرارية للأغذية قبل تشيعها. (٣ درجات)
- (٥) يفضل إستخدام أشعة جاما في حفظ الأغذية عن الأشعة فوق البنفسجية. (٣ درجات)

مع أطيب التمنيات بالنجاح و التفوق.....

لجنة وضع الأسئلة

أ. د. / ممدوح محمد مريع - د. د. / فاتن يوسف إبراهيم