



زمن الامتحان : ساعتان  
البرنامج : العام (الساعات المعتمدة)  
المستوى الثاني  
كود المقرر : Fod 202  
العام الأكاديمي : ٢٠١١-٢٠١٢  
تاريخ الامتحان : ٢٠١٢/٦/

قسم : الصناعات الغذائية  
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:  
تكنولوجيا حفظ الاغذية  
الفصل الدراسي الثاني  
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



الاسئلة في ورقة واحدة  
أجب عن جميع الاسئلة التالية

### السؤال الأول ( ١٥ درجة )

- ١- اشرح الاسس العامة التي تطبق لاتمام حفظ الاغذية بالطرق المختلفة ؟ ( ٧ درجة )
- ٢- قسم الاغذية حسب سرعة فسادها ؟ .... مع ذكر العوامل التي تؤثر في نشاط الكائنات الحية الدقيقة ؟ ( ٨ درجة )

### السؤال الثاني ( ١٥ درجة )

- ١- وضح في شكل مخطط الاسباب الرئيسية لفساد الاغذية ؟ ( ٧ درجة )
- ٢- اذكر الاعتبارات الهامة التي يجب مراعاتها عند اختيار أي مادة حافظة للاغذية ؟ ثم اشرح دور ملح الطعام كمادة حافظة ؟ ( ٨ درجة )

### السؤال الثالث ( ١٥ درجة )

- ١- علل لمايتي :
- ا- اجراء عملية سلق الخضروات قبل تجفيفها .
- ب- اجراء عملية التسخين الابتدائي في صناعة التعليب .
- ج- تعديل هواء غرف التبريد عند تخزين المواد الغذائية في ثلاجات التبريد .
- د- يفضل التجميد السريع عن التجميد البطيء عند تجميد الاغذية .
- هـ- غمس بعض ثمار الفاكهة المعدة للتجفيف في محلول قلوي قبل تجفيفها .

### السؤال الرابع ( ١٥ درجة )

قل ماتعرفه عن :

- ١- Drip
- ٢- Head space
- ٣- A case of Hardening

انتهت الاسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

لجنة وضع الاسئلة

د. ا. / ممدوح محمد ربيع

د. / فائق يوسف ابراهيم