



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الاغذية والالبان
كود المقرر : FOD 202
العام الأكاديمي : ٢٠١٢ / ٢٠١٣
تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/٦/٧

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



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول (٢٠ درجة)

- ١- قسم الطرق المستخدمة في حفظ الأغذية وأيها أحسن من وجهة النظر العلمية ؟ (٥ درجات)
- ٢- يتم انسياب الهواء الساخن في مجففات الأنفاق بعدة طرق ..وضح ذلك باختصار ؟ ثم أذكر أمثلة لبعض المجففات الصناعية التي تستخدم في تجفيف الأغذية. (٥ درجات)
- ٣- وضح بالرسم دورة الغاز في الثلاجات مع ذكر أهم الغازات أو السوائل المبردة المستخدمة في ذلك. (٥ درجات)
- ٤- عرف معنى الفساد الذي يصيب الأغذية ثم وضح باختصار شديد عوامل الفساد الكيماوية ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

- ١- هناك مواد كيميائية حافظة مسموح باستخدامها وإضافتها لحفظ المواد الغذائية ... صنف أو قسم تلك المواد لأقسامها المختلفة ؟ مع ذكر أمثلة لكل صنف. (٥ درجات)
- ٢- ما هي أغراض كل من عمليتي :
- التبريد المفاجئ للعلب بعد التعقيم.
- التخزين أو التحضين للعلب قبل تسويقها. (٣ درجات)
٣- تستخدم طرق عديدة لصهر أو تفكيك المواد الغذائية المجمدة ..أذكرها ثم حدد أحسن طريقة يفضل استخدامها. (٣ درجات)
- ٤- تعتمد عمليات تصنيع وحفظ الأغذية على أساسين هامين ... ما هما ؟ (٤ درجات)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- ١- تستخدم طرق عديدة في تجفيف المواد الغذائية ... أذكرها ثم وضح باختصار المراحل التي تمر بها المادة عند تجفيفها. (٥ درجات)
- ٢- تكلم باختصار شديد عن كل مما يأتي :
- عملية التعبئة في العلب الصفيح عند التعليب.
- عملية التعقيم (المعاملة الحرارية للعلب). (٥ درجات)
٣- أذكر الطرق المتبعة في تجميد الأغذية ؟ ثم قارن في جدول بين كل من التجميد البطيء والتجميد السريع؟ (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

اسماء لجنة الممتحنين :
أ.د. / ممدوح محمد ربيع
د. / فانت يوسف إبراهيم