



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية
كود المقرر : FOD 202
العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٤
تاريخ الامتحان : ٢٠١٤/٥/٢٢
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الثاني
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا حفظ الأغذية (مؤهل)
للطلاب المقيدون والممتحنون من الخارج
القصل الدراسي الثاني



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول (٢٠ درجة)

- ١- ما هي الطرق المستخدمة في تجفيف المواد الغذائية؟؟
ثم تكلم عن التجفيف بالرغوة. (٥ درجات)
- ٢- ما هي العوامل التي تحد من استخدام طريقة التجفيف الشمسي؟؟ (٥ درجات)
- ٣- قسم المواد الحافظة الكيميائية المسموح بإضافتها للأغذية. (٥ درجات)
- ٤- أذكر الوسائل المستخدمة في خفض درجات حرارة الأغذية. (٥ درجات)

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

- ١- عملية التسخين الابتدائي (الخلخلة) Exhausting من أهم العمليات التي تجرى على العلب قبل قفلها..
- وضح الهدف من إجرائها
- طرق إجراء هذه العملية (٥ درجات)
- ٢- تكلم عن أهمية عملية السلق للمواد الغذائية عند حفظ الأغذية بالطرق التالية:
- التعليب - التجفيف - التجميد (٥ درجات)
- ٣- تتم عملية تجفيف الأغذية في المجففات الصناعية على عدة مراحل.. تكلم عنها باختصار شديد. (٥ درجات)
- ٤- ما هي الشروط الواجب توافرها في الغازات والسوائل المبردة؟؟ مع ذكر أمثلة لها. (٥ درجات)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- ١- تعتمد عمليات تصنيع و حفظ الأغذية على أساسيين هامين .. ما هما ؟
وما هي أهم طرق الحفظ المستخدمة في ذلك ؟ (٥ درجات)
- ٢- أذكر بعض أنواع المجففات الصناعية المستخدمة في التجفيف الصناعي ؟
ثم تكلم عن طرق انسياب الهواء فيها (٥ درجات)
- ٣- تكلم باختصار شديد عن العمليات التالية :
أ- عمليات النقع والغسيل Soaking and Washing
ب- عملية التقشير Peeling بالاحتكاك - باللهب
ج- عملية التبريد المفاجئ للعلب Cooling
د - عملية التحضير للعلب في المخازن قبل تسويقها. (١٠ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

أسماء لجنة الممتحنين :
أ.د. / ممدوح محمد ربيع
أ.م.د. / فتن يوسف ابراهيم