



الفصل الدراسي الثاني
السام الأكاديمي ٢٠١٥/٢٠١٤
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الإمتحان : ساعتان
تاريخ الإمتحان ٢٠١٥/٦/٩



قسم الصناعات الغذائية
الإمتحان التحريري النهائي
لقرر : تكنولوجيا حفظ الأغذية
المستوى الثاني
برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية

يتكون الإمتحان من ورقة واحدة

أجب من فضلك على جميع الأسئلة التالية :-

السؤال الأول : (٢٠ درجة)

- ١- أذكر أهم المواد التي تدخل في صناعة المخللات ؟ (٥ درجات)
- ٢- تنقسم المعاملات الإشعاعية المستخدمة في مجال حفظ الأغذية إلى ثلاث أنواع رئيسية ماهي ؟ ثم وضح ثلاث تطبيقات للحفظ بالإشعاع في مجال حفظ الأغذية ؟ (٥ درجات)
- ٣- ماذا تعرف عن مضادات الأكسدة Antioxidants المستخدمة في حفظ الأغذية ؟ (٥ درجات)
- ٤- ماهي الحالات التي تعتبر الأغذية مغشوشة فيها ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني : (٣٠ درجة)

- ١- أذكر الطرق المتبعة في تجفيف المواد الغذائية المختلفة ؟ (٥ درجات)
- ٢- ما الذي يجب مراعاته عند تعبئة المواد الغذائية في العبوات عند تعليبها ؟ (٥ درجات)
- ٣- أذكر أهم الأنزيمات التي تسبب التلون البنّي الأنزيمي وما هو دور كل أنزيم منها ؟ (٥ درجات)
- ٤- ماهي الشروط الواجب توافرها عند إستخدام المضادات الحيوية في مجال حفظ الأغذية ؟ ثم وضح بمثال من تلك المضادات الحيوية ؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (٣٠ درجة)

- ١- وضح بالرسم دورة الغاز في الثلجات (دورة الغاز بالإنضغاط) ؟ (٥ درجات)
- ٢- قسم الأغذية تبعاً لسرعة تعرضها للفساد مع ذكر أمثلة ؟ (٥ درجات)
- ٣- ماذا تعرف عن عملية التسخين الإبتدائي Exhausting ؟ (٥ درجات)
- ٤- هناك طرق عديدة تستخدم في تقشير المواد الغذائية عند حفظها .. ماهي .. ؟ ثم تكلم عن عملية التقشير بالحامض . ؟ (٥ درجات)

إنتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

لجنة الممتحنين

أ.د/ ممدوح محمد أحمد ربيع

أ.د/ أحمد عبد العزيز الرفاعي

أ.د/ مسعد عبد العزيز أبو ريه

أ.م.د/ جيهان على عوض غنيم