



قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الثاني
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: تكنولوجيا حفظ الأغذية
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الأغذية
كود المقرر : Fod٢٠٢
العام الأكاديمي : 2015/ 2016
تاريخ الامتحان : ٢٠١٦/٦/٢١



يتكون الامتحان من ورقة واحدة فقط
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول : (١٥ درجة)

١. - عرف الغذاء ٠٠٠ ثم قسم الأغذية حسب سرعتها لتلف والفساد؟ (٥ درجات)
٢. وضح الأساس النظري لحفظ الأغذية بالتجفيف -التجميد ؟ (٥ درجات)
٣. تكلم عن الأسباب المختلفة التي تؤدي إلى فساد الأغذية ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- ١- تكلم عن تأثير التعليب على جودة الأغذية المعلبة ؟ (٥ درجات)
- ٢ - اذكر الشروط الواجب توافرها في المواد الحافظة ؟ (٥ درجات)
- ٣- وضح تأثير المعاملة بالإشعاع على صفات وجودة المادة الغذائية المعاملة به؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- ١- اذكر الطرق المختلفة المتبعة في تقشير الأغذية لإعدادها للتجميد ؟ (٥ درجات)
- ٢- قارن بين التجميد البطيء والتجميد السريع ؟ (٥ درجات)
- ٣- اذكر ما تعرفه عن : (٥ درجات)

١ - المجففات الاسطوانية ٢ - دورة التبريد بالانضغاط

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- ١ - ما الغرض من إجراء الخطوات التصنيعية التالية : (١٥ درجات)
(السلق -الكبرتة - التسخين الابتدائي -النقع في محلول قلوي -عملية التزجيج)
- انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين

أ.د/ ممدوح محمد ربيع
أ.م.د/ فاتن يوسف إبراهيم