



الفصل الدراسي الثاني
العام الجامعي ٢٠١٦/٢٠١٧
الدرجة : ٦٠ درجة
تاريخ الإمتحان ٢٠١٧/٦ /٧
الزمن : ساعتان

قسم الصناعات الغذائية
برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
المستوى الثاني
الإمتحان النهائي لمقرر :
تكنولوجيا حفظ الأغذية
مقرر مؤهل . كود المقرر (Fod٢٠٢)



أسئلة الإمتحان فى ورقة واحدة

أجب على جميع الأسئلة التالية :-

السؤال الأول : (٢٠ درجة)

- ١- ماهى أنواع الفساد التى تصيب الأغذية ؟ ثم تكلم عن التلون البنى اللانزيمى (٥ درجات)
- ٢- يستخدم لتجميد الأغذية طرق عديدة أذكرها ؟ (٥ درجات)
- ٣- ماهى أهم أغراض اجراء عملية الخلخلة (التسخين الابتدائى) عند تغليب الأغذية موضحا أهم طرق اجراؤها؟ (٥ درجات)
- ٤- تعتبر الأغذية مغشوشة فى حالات كثيرة ماهى تلك الحالات ؟ (٥ درجات)

السؤال الثانى : (٢٠ درجة)

- ١- هناك طرق عديدة لتقشير ثمار الأغذية عند حفظها ... ماهى ثم تكلم عن طريقة التقشير باللهب؟ (٥ درجات)
- ٢- أذكر أهم الطرق المستخدمة فى حفظ الأغذية ؟ (٥ درجات)
- ٣- تمر عملية التجفيف للأغذية بعدة مراحل وضح ذلك ؟ (٥ درجات)
- ٤- تستخدم مضادات الأكسدة فى إطالة مدة حفظ الأغذية .. أذكر أمثلة لتلك المواد ؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (٢٠ درجة)

- ١- تجرى عملية السلق للأغذية لأغراض عديدة ... ماهى تلك الأغراض عند تغليب الأغذية ؟ (٥ درجات)
- ٢- عرف المواد الحافظة الكيميائية ثم أذكر أنواعها ؟ (٥ درجات)
- ٣- هناك أنواع عديدة لعملية التخمير أذكر أهمها ثم وضح العوامل التى يتوقف عليها نوع التخمير ؟ (٥ درجات)
- ٤- ماهى الأحوال التى تعتبر الأغذية فيها ضارة بالصحة ؟ (٥ درجات)

إنتهت الأسئلة مع اطيب الأمنى بالنجاح

لجنة الممتحنين

- ١- أ.د/ ممدوح محمد ربيع
- ٢- أ.د/ أبو بكر محمد حسن
- ٣- أ.م.د/ فائق يوسف إبراهيم
- ٤- د.د/ نعيم عبداللطيف البرعى