

بسم الله الرحمن الرحيم



قسم الألبان
كلية الزراعة
جامعة المنصورة

امتحان مادة "تكنولوجيا الألبان المكثفة والمجففة"
المستوي الثالث - برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية (ساعات معتمدة)
الفصل الدراسي الثاني من العام الجامعي 2011 - 2012

الزمن: ساعتان

تاريخ الامتحان: 26 يونيو 2012
الدرجة النهائية: ستون درجة.

أجب على جميع الأسئلة التالية:

(عشرون درجة)

السؤال الأول:

- وضح باستخدام الأشكال التخطيطية فقط وبدون شرح كلاً مما يلي:
- 1- تأثير درجة حرارة التخزين علي تغير لون اللبن المبخر.
 - 2- إختلاف الترشيح الفائق عن الأسموزية العكسية في فصل مكونات اللبن.
 - 3- العلاقة بين المرحلة التي يضاف عندها السكر و ظهور جل التخزين في اللبن المكثف المحلي.

(عشرون درجة)

السؤال الثاني:

ناقش العبارات التالية بإختصار وتركيز:

- 1- " يمكن استخدام Fluid Bed لزيادة قابلية اللبن المجفف بطريقة الرذاذ للذوبان في الماء".
- 2- " لا تؤدي إضافة السكر إلى اللبن قبل التسخين المبدي عند صناعة اللبن المكثف المحلي إلى حدوث تغير في اللون وذلك علي الرغم من استخدام حرارة مرتفعة في التسخين المبدي".
- 3- " يساعد إضافة أملاح فوسفات الصوديوم الهيدروجينية علي زيادة الثبات الحراري للبن عند صناعة اللبن المبخر".

(عشرون درجة)

السؤال الثالث:

وضح - بإختصار وتركيز- وظيفة كلاً من المعدات التصنيعية التالية:

- 1- Cyclone.
- 2- Multistage Falling Film Evaporator.
- 3- Centrifixer.

**** مع خالص التمنيات بالتوفيق ****

الممتحن: د/ وليد محمود الشارود (2011- 2012)