



زمن الامتحان : ساعتان

الفصل الدراسي الثاني

العام الأكاديمي : ٢٠١٥/٢٠١٦

تاريخ الامتحان : ٢٠١٦ / ٦ / ٢٢

برنامج علوم و تكنولوجيا الاغذية

الامتحان التحريري النهائي لمقرر:

تكنولوجيا التعبئة و التغليف للاغذية و الالبان
"المستوى الثالث"

الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الاول : (١٥ درجة):

- ١- ما المقصود بعلم التعبئة والتغليف ؟ مع ذكر مميزات العبوات المعدنية ؟ (٥ درجات)
- ٢- تكلم عن المواد الأساسية التي تدخل في صناعة الزجاج مع ذكر الخواص العامة للزجاج ؟ (٥ درجات)
- ٣- اذكر الشروط الواجب توافرها في المواد الورنيشية المستخدمة في طلاء العلب الصفيح ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني : (١٥ درجة):

- ١- تكلم عن الاتجاهات الحديثة في مجال التعبئة والتغليف ؟ (٥ درجات)
- ٢- اذكر العوامل التي تتوقف عليها جودة العبوة ؟ (٥ درجات)
- ٣- تكلم عن الطرق المتبعة في إعداد وتعبئة ثمار الموالح للتصدير وما المقصود بعملية تجليد الموالح ؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (٣٠ درجة): (كل نقطة ٥ درجات)

- ١- عدد الظروف البيئية المحيطة بالعبوة وتأثيرها على ثبات الغذاء مع تناول احداها بالشرح ؟
- ٢- عرف البلاستيك مع ذكر السبب وراء الاهتمام بالبلاستيك في التعبئة و التغليف للاغذية ؟
- ٣- اذكر اهم مميزات عبوات اللبن التي تستخدم لمره واحده مع ذكر انواعها المختلفة ؟
- ٤- عرف الاستيروجينات الاجنبية وكيف يمكن حماية الجسم من مخاطرها ؟
- ٥- عرف التصنيع المعقم مع التوضيح بالرسم Dole process ؟
- ٦- اذكر خطوات اعاده تدوير المخلفات الورقيه ؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

لجنة وضع الاسئلة :

ا.د/ ممدوح محمد ربيع - أ.م.د/ فائق يوسف ابراهيم - ا.م.د/ محمد الدسوقي عبد العزيز