

الفصل الدراسي الثاني (يونيه ٢٠١٦)

نوع الإمتحان : نهائى

الزمن : ساعتان

الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

جامعة المنصورة

كلية الزراعة

قسم الصناعات الغذائية

إمتحان فى مقرر الإضافات الغذائية
أجب عن الأسئلة الآتية

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- ماهى أغراض استعمال الإضافات الغذائية (٥ درجات)
- ٢- أذكر فقط أنواع الإضافات الغذائية (٥ درجات)
- ٣- أذكر الحالات التى يمنع فيها استعمال الإضافات الغذائية (٥ درجات)

السؤال الثانى (١٥ درجة)

- ١- أذكر أمثلة لأهم مضادات الأكسدة الطبيعية ومضادات الأكسدة الصناعية (٥ درجات)
- ٢- أذكر العوامل التى تؤثر على سرعة عمل الأنزيم Enzyme Kinetics (٥ درجات)
- ٣- ماهى مميزات وعيوب استخدام كلا من الألوان الطبيعية والألوان الصناعية (٥ درجات)

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- عرف الأغذية الوظيفية وماهى أسباب إنتشار الأغذية الوظيفية (٥ درجات)
- ٢- عرف المواد الحافظة مع ذكر أمثلة للمواد الحافظة الكيماوية (٥ درجات)
- ٣- ماهى المحليات الصناعية - أذكر أشهر هذه المحليات وهل استخدام المحليات الصناعية آمن (٥ درجات)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- أذكر فقط أهم أنواع التوابل وماهى الغرض من استعمالها بالغذاء وماهى اقسامها (٥ درجات)
- ٢- ماهو الغرض من استعمال المواد الرافعة فى العجائن مع ذكر أمثلة لها (٥ درجات)
- ٣- تكلم عن دور الخميرة فى صناعة الخبز (٥ درجات)

مع خالص التمنيات بالتوفيق

أ.د/ عبدالحميد إبراهيم عبدالجواد

أ.د/ عبد الحميد إبراهيم
عبدالجواد