



قسم : الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
فساد الأغذية (Fod 309)
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : البرنامج
برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
العام الأكاديمي : ٢٠١١ / ٢٠١٢
تاريخ الامتحان : ١٩ / ٠٦ / ٢٠١٢



الاسئلة في ورقة واحدة
أجب عن جميع الاسئلة التالية

السؤال الأول (١٥ درجة):

- أ- ما المقصود بسلامة الغذاء وجودته؟ ثم عرف الـ Carrier موضحاً أنواعه المختلفة؟ (٥ درجات)
ب- ماذا تعرف عن التلوث الإشعاعي للبيئة موضحاً أهم مصادره ومبيناً التأثير البيولوجي لهذا الإشعاع؟ (١٠ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة):

- أ- تعتبر المواد الحافظة من مضافات الأغذية الهامة اشرح هذه العبارة مبيناً فوائد ومضار كلا منها. (٥ درجات)
ب- تتبع أهم التغيرات الكيميائية التي تتعرض لها المواد البروتينية في الغذاء بفعل الكائنات الحية الدقيقة. (٥ درجات)
ت- أذكر ما تعرفه عن ظاهرة القوام الخيطي في الخبز. (٥ درجات)

السؤال الثالث (١٥ درجة):

- أ- وضح دور الأجناس الميكروبية التالية في فساد الخضروات: Penicillium, Aspergillus, Trichothecium, Erwinia, Colletorichum, Botrytis (٦ درجات)
ب- أذكر ما تعرفه عن التسمم العنقودي. (٥ درجات)
ت- ماهي العوامل التي تساعد علي حماية البيضة من الفساد؟ (٤ درجات)

السؤال الرابع (١٥ درجة):

علل لما يأتي:

- ١- تكون الطعم والرائحة الحامضية عند فساد اللحوم تحت الظروف اللاهوائية؟ (٣ درجات)
٢- حدوث القوام الخيطي أو اللزج في اللبن؟ (٣ درجات)
٣- ظهور بعض الميكروبات في اللبن المبستر؟ (٣ درجات)
٤- ظهور اللون الأخضر في السجق؟ (٣ درجات)
٥- ظهور انتفاخ في بعض عبوات المواد الغذائية؟ (٣ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/ أماليكا درويش الدهشان

د/ الحسيني أبو النجا