



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : المستوى الثالث
برنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
العام الأكاديمي : 2014 / 2013
تاريخ الامتحان : 2014 / 05 / 16

قسم : الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
فساد الأغذية (Fod 309)
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : 60 درجة



الاسئلة في ورقة واحدة
اجب عن جميع الاسئلة التالية

السؤال الأول (15 درجة):

- أ- ما هي أسباب انتفاخ المعلبات الغيريولوجي؟ (5 درجات)
- ب- ما هي الأسباب التي تؤدي الى نمو بكتريا Micrococcus, Lactobacillus في المعلبات؟ (4 درجات)
- ت- أذكر مظاهر الفساد بواسطة الفطريات للبيض؟ مع ذكر أهم الروائح الناتجة من الفساد بالبكتريا؟ (6 درجات)

السؤال الثاني (15 درجة):

- أ- ما هي أهداف عملية البسترة للبن الطازج؟ مع ذكر أهم الميكروبات المقاومة لتلك العملية؟ (5 درجات)
- ب- تتبع أهم التغيرات الكيميائية التي تتعرض لها المواد الكربوهيدرات في الغذاء بفعل الكائنات الحية الدقيقة. (5 درجات)
- ت- أذكر ما تعرفه عن فساد اللحوم تحت الظروف اللاهوائية؟ (5 درجات)

السؤال الثالث (15 درجة):

- أ- عرف الغذاء الصالح للاستهلاك الأدمي؟ مع ذكر عوامل فساد الأغذية؟ (5 درجات)
- ب- أذكر ما تعرفه عن التسمم البوتيوليني؟ (5 درجات)
- ت- تكلم عن فساد المخلات؟ (5 درجات)

السؤال الرابع (15 درجة):

- أ- أذكر أهم أنواع الفساد الذي تسببه الفطريات في الخضار والفاكهة؟ (5 درجات)
- ب- علل: تعتبر اللحوم أكثر الأغذية تعرضا للفساد الميكروبي؟ (5 درجات)
- ت- أذكر ما تعرفه عن اللون الأخضر في السجق؟ (5 درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

اسماء لجنة الممتحنين :

د/ نعيم عبد اللطيف البرعي

د/ أماليكا درويش الدهشان

د/ الحسيني أحمد علي أبو النجا