



قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: فساد الأغذية
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الأغذية
كود المقرر : FOD309
العام الأكاديمي : 2015/ 2014
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥/٥/٣١



يتكون الامتحان من ورقة واحدة فقط

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول : (١٥ درجة)

- ١- وضح المقصود بحامل الميكروب ٠٠٠ ثم اذكر انواع حاملي الميكروبات المرضية ؟ (٥ درجات)
- ٢- اذكر العوامل المؤثرة على انواع واعداد الميكروبات الملوثة للأغذية ؟ (٥ درجات)
- ٣- تكلم اسباب ومظاهر فساد عصائر الفاكهة والخضروات المختلفة ؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- ١- وضح اشكال الفساد المختلفة التي تصيب العديد من المخللات ؟ (٥ درجات)
- ٢- قارن بين التسمم الغذائي والعدوى الغذائية ٠٠٠ مع التوضيح بمثال لكل منهما ؟ (١٠ درجات)

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- ١- وضح الفرق بين ظاهرة القوام الخيطي التي تظهر في الخبز والتي تظهر في اللبن ؟ (١٠ درجات)
- ٢- اذكر العوامل التي تساعد في حدوث التسمم الغذائي ٠٠٠ مع ذكر انواعه ؟ (٥ درجات)

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- ١- تكلم عن التغيرات الكيماوية التي تحدث بواسطة الميكروبات للمركبات الكربوهيدراتية ؟ (٥ درجات)
- ٢- وضح في رسم تخطيطي مظاهر الفساد المختلفة التي تتعرض لها الاغذية المعلبة ؟ (٥ درجات)
- ٣- اذكر ما تعرفه عن مظاهر فساد اللحوم تحت الظروف الهوائية ؟ (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/م ١٠/د/فاتن يوسف ابراهيم

د/نعيم عبد اللطيف البرعى

د/ اماليكا درويش الدهشان