



قسم : الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا المنتجات الخاصة
فصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج علوم وتكنولوجيا الأغذية
Fod 310: كود المقرر
العام الأكاديمي : ٢٠١١ / ٢٠١٢
تاريخ الامتحان : ١٩ / ٠٦ / ٢٠١٢



الاسئلة في ورقة واحدة
أجب عن جميع الاسئلة التالية

السؤال الأول (١٥ درجة):

- أ- تعتري حبوب البن اثناء عملية التخميص عدة تغيرات ما هي هذه التغيرات - مع ذكر أهم مكونات بذور البن؟
(٨ درجات)
- ب- تعتبر ثمار الطماطم المستطيلة ذات الشكل الكمثري أكثر الأنواع استعمالاً للتعليب..... وضح هذه العبارة - ثم تكلم عن طرق التقشير بوجه عام- وماهي أفضلها من وجهة نظرك من الناحية الاقتصادية؟
(٧ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة):

- أ- يجب أن تكون المواد الأولية المستعملة في صناعة أغذية الأطفال ذات جودة عالية ما هي العوامل الواجب مراعاتها عند تطوير وتصنيع هذه الأغذية- ثم تكلم عن خطوات انتاج أغذية الأطفال المصنعة من الحبوب؟
(٩ درجات)
- ب- علل لما يأتي:
(٦ درجات)
- ١- ينصح بإضافة لاكتات الكالسيوم عند تصنيع منتجات الطماطم.
 - ٢- إزالة الجلوكوز عند تجفيف البيض.
 - ٣- يعتبر مسحوق الطماطم منتجاً صعب التداول خلال المراحل النهائية من عملية التجفيف.

السؤال الثالث (١٥ درجة):

- أ- تكلم باختصار عن عيوب الخل وأمراضه؟
(٥ درجات)
- ب- أشرح باختصار الصفات الخارجية الظاهرية للأرز والتي تستخدم في تحديد الصفات الأساسية العامة له؟
(٥ درجات)
- ت- أذكر فوائد غلي الأرز؟
(٥ درجات)

السؤال الرابع (١٥ درجة):

- أ- تجري بعض العمليات الإضافية بعد عملية ضرب الأرز..... أذكر تلك العمليات مع ذكر أهمية كلا منها؟
(٦ درجات)
- ب- علل لما يأتي:
(٩ درجات)
- ١- يفضل استخدام الفركتوز كمادة تحلية بدلاً من السكروز؟
 - ٢- يلعب انزيم البكتينيز Pectinase دور مهم في الصناعات الغذائية؟
 - ٣- إضافة مواد مكسبة للرغوة والعكارة للمياه الغازية؟

انتهت الاسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/ الحسيني أبو النجا

د/ مني محمود خليل