



قسم : الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا منتجات خاصة
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة
زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم و تكنولوجيا الاغذية
الفرقة : الثالثة
العام الأكاديمي : 2012 / 2013
تاريخ الامتحان : 2013 / 6 / 8



يتكون الامتحان من ورقة واحدة
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (15 درجة)

- ١- يعتبر البيض الكامل المجفف عرضة للفساد السريع أثناء التخزين ... فسر هذه العبارة ثم بين كيفية إزالة الجلوكوز عند تجفيف بياض البيض وأي الطرق تفضلها ؟ (٨ درجة)
- ٢- وضح بالمعادلات خطوات صناعة الخل ثم قارن بين الطرق البطيئة والطرق السريعة في التصنيع مع ذكر كيفية تحديد قوة الخل ؟ (٧ درجة)

السؤال الثاني (15 درجة)

- ١- قارن بين طرق تحضير الشراب الأساسي في صناعة المياه الغازية مع ذكر مميزات وعيوب كل طريقة ثم بين كيف يمكن تقدير عدد حجومات الغاز في زجاجة المياه الغازية ؟ (٧ درجة)
- ٢- تعتبر ثمار الطماطم المستطيلة ذات الشكل الكمثرى أكثر الأنواع استعمالاً للتعليب بعد التقشير ... أشرح هذه العبارة مع توضيح الطرق المستخدمة في تقشير الثمار ومميزات وعيوب كل منها وأي الطرق أفضل من وجهة نظرك ؟ (٨ درجة)

السؤال الثالث (15 درجة)

- ١- تعد الإنزيمات البكتينية pectinase والكاتالاز catalase والجلوكوز أكسيداز glucose oxidase من الإنزيمات الهامة في الصناعات الغذائية ... وضح أهمية كل منهم ثم بين استخدامات كل منهم في التصنيع الغذائي ؟ (٨ درجة)
- ٢- ما هو الفرق بين كل من الشاي الأخضر والبرتقالي والأسود من حيث طريقة التصنيع مع ذكر طرق غش الشاي وكيفية الكشف عن هذا الغش ؟ (٧ درجة)

السؤال الرابع (15 درجة)

- ١- تبدأ عملية تخليل الزيتون الأسود بالمعاملة بالقلوي primary treatment ... اشرح هذه العبارة مع توضيح أفضل هذه المعاملات من وجهة نظرك ثم بين درجة الحرارة المثلى لإجراء هذه المعاملة ؟ (٧ درجة)
- ٢- علل لما يأتي:
أ - الكافيين يزيد من خطر حدوث هشاشة العظام .
ب - لا يستحب رفع تركيز المحلول الملحي في بداية تخليل الزيتون إلى ١٠% .
ج - يمكن إضافة املاح الكالسيوم أثناء تصنيع منتجات الطماطم المقشرة المعبأة .
د - يتم تخزين ثمار الزيتون عقب القطف في محلول ملحي مخفف حتى يحين وقت التخليل . (٨ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين : د.١/ مني محمود خليل

د/ محمد السيد حقني