



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : المستوى الثالث
كود المقرر : Fod 310
العام الأكاديمي : 2014 / 2013
تاريخ الامتحان : 2014 / 05 / 16

قسم : الصناعات الغذائية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا المنتجات الخاصة
الفصل الدراسي : الثاني
الدرجة الكلية : 60 درجة



الاسئلة في ورقة واحدة
اجب عن جميع الاسئلة التالية

السؤال الأول (15 درجة):

- أ- تعد منتجات الرضع المصنوعة من الحبوب أغذية خاصة..... فسر هذه العبارة؟ ثم وضع خطوات انتاج أغذية الأطفال المصنعة من الحبوب؟ (8 درجات)
- ب- ماذا تعرف عن أصناف الشاي ثم حدد طرق اعداد وتصنيع الشاي الأخضر؟ مع ذكر فوائد بالنسبة لصحة الإنسان؟ (7 درجات)

السؤال الثاني (15 درجة):

- أ- يحدث تسمم الكافيين بزيادة تعاطيه..... وضح هذه العبارة؟ مع ذكر أعراض التسمم والاسعافات الأولية لعلاج هذا التسمم؟ (7 درجات)
- ب- علل لما يأتي:
- 1- يتعرض الزيتون للفساد المعروف باسم Fisheye spoilage ، Zapatera spoilage.
 - 2- يفضل تناول المشروبات الساخنة صيفاً.
 - 3- يزيد الكافيين من خطر حدوث هشاشة العظام.
 - 4- ظهور ما يعرف باسم ال Nail head في ثمار الزيتون اثناء التخليل.

السؤال الثالث (15 درجة):

- أ- أذكر المواصفة القياسية لاخل؟ مع ذكر أهم عيوب الطريقة البطيئة للانتاجه؟ (5 درجات)
- ب- أشرح مراحل تخمر حامض الخليك؟ مع ذكر أهم الصفات الواجب توافرها في بكتريا حامض الخليك؟ (5 درجات)
- ت- أذكر عوامل الحفظ في المياه الغازية؟ مع ذكر طرق تعبئة الشراب في الزجاجات؟ (5 درجات)

السؤال الرابع (15 درجة):

علل لما يأتي:

- 1- يفضل استخدام الفركتور كمادة تحلية بدلاً من السكر؟ (3 درجات)
- 2- يلعب انزيم ال Glucose Oxidase دور مهم في الصناعات الغذائية؟ (3 درجات)
- 3- تفضل الطريقة الساخنة في تحضير الشراب الأساسي للمياه الغازية؟ (3 درجات)
- 4- حدوث اضطرابات معوية واسهال لبعض الاطفال عند تناول اللبن الطازج؟ (3 درجات)
- 5- لانزيم ال Catalase له أهمية في بعض الصناعات الغذائية؟ (3 درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

د/ الحسيني احمد علي ابو النجا

جهداتي

د/ مني محمود خليل

مست حلال