



قسم : الصناعان الغذائية
امتحان : المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: تكنولوجيا المنتجات الخاصة
الفصل الدراسي : الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الاغذية
كود المقرر : Fod310
العام الأكاديمي : ٢٠١٤ / ٢٠١٥
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥/٥/٣١



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- لجأ الانسان الي مواد تشجعه علي العمل و بالتالي زيادة الانتاج ... وضح هذه العبارة ثم قارن بين المواد الفعالة في كل من الشاي و البن.
(٨ درجات)
- ٢- اذكر ما تعرفه عن تركيب المايونيز مع توضيح العوامل التي تؤثر علي حفظه.
(٧ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

- ١- تعتبر عملية التعبئة المناسبة خطوة هامة لضمان سلامة و جودة اغذية الاطفال ... فسر هذه العبارة ثم عدد طرق التعبئة لهذه العملية الحيوية بالتفصيل، مع ذكر العوامل الواجب مراعاتها عند تصنيع هذه الاغذية .
(٨ درجات)
- ٢- قارن بين الاساس العلمي لكل من صناعة الخل و صناعة التخليل مع شرح الطريقة البطينة او طريقه اورلنيز لتصنيع الخل.
(٧ درجات)

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- تكلم عن طريقة اجراء عملية التخمر في الشاي الاسود موضحا الغرض منها....، ثم استنتج التغيرات التي تحدث خلال هذه العملية.
(٧ درجات)
- ٢- يتم استخدام مضادات الاكسدة كمواد مضافة للاغذية....، ناقش هذه العبارة ثم قارن بين كفاءة كلا من مضادات الاكسدة الطبيعية و الصناعية و ايهما افضل من وجهة نظرك.
(٨ درجات)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- علل:
١- يجب تنقية الزيت المستخدم في صناعة المايونيز.
٢- تضاف مواد الاستحلاب في صناعة المرجرين.
٣- يتعرض الزيتون للفساد المعروف باسم zapatra spoilage.
٤- يتم اجراء عملية تعقيم الخلطة الغذائية اثناء تصنيع اغذية الاطفال من الحبوب .
٥- يستخدم انزيم البكتينيز في الصناعات الغذائية.

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين :
استاذ المادة

أ.د. مني محمود خليل