



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم و تكنولوجيا الاغذية
كود المقرر : FOD 310
العام الأكاديمي : ٢٠١٥ / ٢٠١٦
تاريخ الامتحان : ٢٠١٦/٦/١٢

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا منتجات خاصة
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



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

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- تختلف اصناف الشاي عن بعضها في طرق تصنيفها... وضح الفرق بين كل من الشاي الاخضر و البرتقالي و الاسود من حيث طريقة التصنيع مع ذكر طرق غش الشاي. (٥ درجة)
- ٢- عملية التحميص عبارة عن تعريض بذور البن الي حرارة منتظمة كافية للتأثير علي جميع مكونات البذرة .. فسر هذه العبارة مع توضيح اهم التغيرات التي تحدث في الحبوب اثناء عملية التحميص. (٥ درجة)
- ٣- لابد ان تكون المواد الاولية المستعملة في صناعة اغذية الاطفال ذات جودة عالية ... اشرح هذه العبارة مع ذكر العوامل الواجب مراعاتها عند تطوير اغذية الاطفال و تصنيعها. (٥ درجة)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

- ١- يعد مسحوق الطماطم منتجا صعب التداول خلال المراحل النهائية من التجفيف. (٣ درجة)
- ٢- تناول المشروبات الساخنة في الصيف مفيد صحيا عن الباردة. (٣ درجة)
- ٣- لا تستعمل صيغات النافثول في تلوين المياه الغازية. (٣ درجة)
- ٤- يجب ازالة الجلوكوز من البيض الكامل او الصفار او البياض قبل التجفيف. (٣ درجة)
- ٥- يسمى سكر الفركتوز بسكر الفاكهة و يصرح باستخدامه لمرضي السكر بدون قلق. (٣ درجة)

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- وضح بالمعادلات عملية انتاج الخل... مبينا دور الكائنات الحية الدقيقة في هذه العملية. (٥ درجة)
- ٢- تتحدد درجة جودة الارز علي اساس مواصفات مختلفة.....اذكر هذه المواصفات واقسامها مبينا فوائد علي الارز. (٥ درجة)
- ٣- ما المقصود بمكسبات الطعم Flavorings و ما الفرق بينها و بين محسنات الطعم Flavor Enhancers ثم بين امثلة لكلا منهما. (٥ درجة)

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- ناقش عوامل الحفظ في صناعة التخليل. (٥ درجة)
- ٢- تعتمد جودة المرجرين الي حد كبير علي القوام. وضح العوامل التي تؤثر علي قوام المرجرين. (٥ درجة)
- ٣- بين دور صفار البيض كمكون في المايونيز. (٥ درجة)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

أ. د. / منى محمود خليل

د. / الزهراء محمود ملاح

احمد بدوي