



الفصل الدراسي الثاني
الدرجة النهائية : ٦٠ درجة
زمن الإمتحان : ساعتان
تاريخ الإمتحان : ٢٩ / ٥ / ٢٠١٧

قسم الصناعات الغذائية
إمتحان : التحريرى النهائى
المقرر : تكنولوجيا منتجات خاصة
العام الأكاديمى : ٢٠١٦ / ٢٠١٧
المستوى الثالث (تكميلي)



يتكون الإمتحان من ورقة واحدة
أجب من فضلك على جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول :- (١٥ درجة)

- ١- بين انواع التغيرات التي تعتري حبوب البن اثناء التخميص . (٨ درجات)
- ٢- وضح الشروط الواجب توافرها في ثمار الطماطم التي تستعمل في انتاج معجون الطماطم. (٧ درجات)

السؤال الثانى :- (١٥ درجة)

- ١- كيف يتم تحديد درجات الارز ...مع ذكر طرق غلي الارز و اهمية هذه العملية. (٨ درجات)
- ٢- ما هي العوامل التي يجب مراعاتها عند تصنيع و تطوير اغذية الاطفال. (٧ درجات)

السؤال الثالث :- (١٥ درجة)

علل لما يأتى:

١. استخدام الفركتوز كمادة تحلية بدلا من السكروز. . (٣ درجات)
٢. يجب ضبط تركيز الملح عند صنع المخللات. . (٣ درجات)
٣. يلزم ايقاف سير عملية و تنظيف الاجهزة القديمة في صناعة الخل بشكل دوري (٣ درجات)
٤. يجب تنقية الزيت المستخدم في صناعة المايونيز. . (٣ درجات)
٥. يفضل تناول الشاي بعد نقعة في الماء المغلي لمدة ٣ دقائق فقط بعد ٣-٤ ساعات من تناول الطعام. . (٣ درجات)

السؤال الرابع :- (١٥ درجة)

- ١- اذكر عوامل الحفظ في المياه الغازية مع ذكر طرق تعبئة الشراب في الزجاجات. (٧ درجات)
- ٢- يمتاز البيض بارتفاع القيمة الحيوية لبروتيناته و غناه بالعناصر المعدنية و الفيتامينات ... فسر هذه العبارة مع ذكر كيفية الاستدلال علي جودة البيض. . (٨ درجات)

مع خالص تمنياتنا بالتوفيق

أ.د/ منى محمود خليل
د. الزهراء محمود مطاوع

أصل الأسئلة