



اصل الإمتحان
د/ محمد السيد عبد العزيز
زمن الامتحان : ساعتان
الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٤
تاريخ الامتحان : ١٤ / ٥ / ٢٠١٤
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة

برنامج علوم الاغذية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
صناعات غذائية و البان (خاص)
المستوى الثالث: برنامج العلوم
الاقتصادية و الاجتماعية و الزراعية



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

السؤال الأول (١٥ درجة)

- ١- اذكر دور كلا من المعاملات التصنيعية الاتية للاقلال من الحمل الميكروبي للبن :
* تصفيه اللبن * البسترة * تبريد اللبن * التكتيف * اضافته المواد الحافظة

السؤال الثاني (١٥ درجة)

- أ- علل لما يأتي (١٥ درجات)
١- يجب الا يقل نسبة تركيز سكر السكروز في اللبن المكثف المحلى عن ٦٠ % كمحلول سكرى .
٢- اللبن الطازج انقوتيرى التفاعل .
٣- ظهور لون بني عند صناعة اللبن المكثف الغير المحلى (ظاهرة الكرملة).
ب- وضح بالمعادلات:
التجبن الانزيمى و الحامضى مع ذكر دور ايون الكالسيوم في التجبن الانزيمى .

السؤال الثالث (١٥ درجة)

- ١- اذكر الطرق المختلفة لتخطيط وجبه غذائية موضحا افضل هذه الطرق ولماذا؟
٢- تتوقف جودة وقيمة المادة الغذائية المجمدة على طريقة التجفيد المتبعة وضح ذلك؟
٣- قسم البروتينات تبعا لأهميتها الغذائية موضحا أهميتها بالنسبة لجسم الإنسان؟

السؤال الرابع (١٥ درجة)

- ١- اذكر أهم العوامل التي تحفز وتقلل من امتصاص الحديد؟
٢- اذكر فقط الأساس النظري للحفظ بالتجفيف والتعليب؟
٣- ما المقصود بعدم تحمل اللاكتوز Lactose intolerance ؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

لجنة الممتحنين :

د. محمد الدسوقي عبد العزيز

د. محمد السيد عبد الحميد حفني