



زمن الامتحان : ساعتان
الفصل الدراسي الثاني
العام الأكاديمي : ٢٠١٥ / ٢٠١٦
تاريخ الامتحان : ١٩ / ٦ / ٢٠١٦

برنامج العلوم الاقتصادية و الاجتماعية الزراعية
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
صناعات غذائية و البان (خاص)
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الامتحان من (ورقه واحد)

أجب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الاول : (١٥ درجة)

- ١- ما المقصود بكل من:
أ- علم التغذية
ب- العناصر الغذائية
ت- الوجبة الغذائية المتكاملة أو المتوازنة
٢- أذكر أهم وظائف البروتينات بالنسبة لجسم الإنسان
٣- تعتبر السمنة من أمراض العصر المنتشرة .
وضح أعراضها - أسبابها - طرق الوقاية منها؟
(٥ درجات)

السؤال الثاني : (١٥ درجة)

- ١- أذكر فقط أهم أسباب فساد الأغذية موضحا طرق حفظ الأغذية المختلفة؟ (٥ درجات)
٢- قارن بين كل من التجميد البطيء والسريع .
مبينا أثار كل منهما علي جودة المادة الغذائية المجمدة؟ (٥ درجات)
٣- يعتبر الحفظ بالتعليب وسيلة حفظ مستديمة وضح ذلك؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- ١- عرف اللبن الطبيعي مع ذكر الصفات العامة له مع تناول احداها بالشرح ؟ (٥ درجات)
٢- اذكر اهمية استعمال البادى فى كلا من : الذبد - الجبن - الزبادى ؟ (٥ درجات)
٣- قارن بين الغشاء الواقى بحبيبه الدهن و البروتين . (٥ درجات)

السؤال الرابع : (١٥ درجة)

- ١- عرف الميزان الملحى مع ذكر الاهمية التكنولوجية للاملاح المعدنية فى اللبن ؟ (٥ درجات)
٢- اذكر اهمية كلا من :
انزيم الكاتاليز - انزيم البيروكسيديز - انزيم الفوسفاتيز فى العملية التكنولوجية . (٥ درجات)
٣- قارن بين انتاج القشده بالشوالى و بالفراز . (٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

ا.م.د / محمد السيد حفى

ا.م.د / محمد الدسوقى عبد العزيز