



زمن الامتحان: ساعتان
البرنامج: العلوم الاقتصادية
والاجتماعية الزراعية
كود المقرر: FDT
العام الأكاديمي: ٢٠١٦/٢٠١٧
تاريخ الامتحان: ٢٠١٧/٥/٢١

قسمي: الصناعات الغذائية والألبان
امتحان: المستوى الثالث
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
صناعات غذائية وألبان (خاص)
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة



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

السؤال الأول (١٥ درجة)

(١٠ درجات)

١- قارن برسم تخطيطي مبسط بين كل من:

- نظام جرش الذرة بتكنولوجيا U.M.S
- نظام طحن الذرة للحصول على الأطعمة الخفيفة بتكنولوجيا U.M.S

٢- عرف عملية تدخين الأسماك ،،،،، مع ذكر اهم التغيرات الطبيعية التي تحدث في الأسماك المدخنة؟

(٥ درجات)

السؤال الثاني (١٥ درجة)

(٥ درجات)

١- اذكر اهم الشروط الواجب توافرها في المواد المالنة؟

(٥ درجات)

٢- وضح اهم النواتج الثانوية الناتجة عن صناعة سكر القصب ،،، مع توضيح استخداماتها؟

(٥ درجات)

٣- اذكر دور التوابل ومستخلصاتها في صناعة اللحوم؟

السؤال الثالث (١٥ درجة)

١- اذكر شروط انتاج اللبن النظيف مع توضيح دور كل من المعاملات الصناعية الآتية في الاقلال من الحمل

(٨ درجات)

الميكروبي للبن (تصفية اللبن - تبريد اللبن - اضافة المواد الحافظة)؟

(٧ درجات)

٢- عرف البادئ مع ذكر اهم التغيرات المرغوبة الناتجة عن نشاط بكتريا البادئ؟

السؤال الرابع (١٥ درجة)

(٩ درجات)

١- علل لما يأتي:

- يجب الا يقل نسبه تركيز سكر القصب في اللبن المكثف المحلى عن ٦٠% كمحلول سكرى.

(٣ درجات)

- اللبن الطبيعي الطازج انفوتيرى التفاعل.

(٣ درجات)

- ظهور لون بني عند صناعة اللبن المكثف الغير محلى.

(٣ درجات)

٢- وضح بالمعادلات التجبن الأنزيمي والحامضي مع تدعيم الإجابة بالرسم التوضيحي؟ (٦ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،

أسماء لجنة الممتحنين:

أ.د/ جيهان على غنيم

أ.م.د/ محمد الدسوقي عبد العزيز