



قسم الألبان

البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية	نوع الامتحان	نظري / عملي
المستوي	الرابع	التاريخ	الامتحان ٢٠١٣ / ٢٠١٢
الفصل الدراسي	الثاني ٢٠١٢ / ٢٠١٣	الدرجة الكلية	٣٠ درجة
اسم المادة	تكنولوجيا مثلجات لبنية	الزمن	ساعتان
عدد الاوراق الامتحانية	ورقة واحدة		

أجب عن جميع الاسئلة الآتية:-

السؤال الاول:-

(١٠ درجة)

- عدد التعريفات المختلفة للمثلجات اللبنية؟ (١٠ درجات)
- اذكر محددات استخدام كلا من جوامد المصل والسكر والمثبتات عند تصنيع المثلجات؟ (١٠ درجات)

السؤال الثاني:-

(٢٠ درجة)

- تكلّم عن بسترّة مخلوط المثلجات من خلال النقاط التالية:-
 - الطرق المستخدمة. (٥ درجات)
 - الاهمية للتكنولوجيا والصحية. (٥ درجات)
- للمموضة اضرار علي صفات جودة المخلوط ناقش ذلك من خلال النقاط التالية:-
 - كيفية تحديد درجة حموضة المخلوط والدرجة المثلي المرغوب وجودها. (٥ درجات)
 - المواد المستخدمة في معادلة الحموضة وكيفية تحديد المقدار اللازم منها. (٥ درجات)

السؤال الثالث:-

(٢٠ درجة)

- كون مخلوط قدره ١٠٠ كيلو جرام بحيث يحتوى على ١٤ % سكر و ٠,٥ جيلاتين، ١٠٠ % دهن باستعمال قشدة بها ٣٠ % دهن ، لبن فرز ، لبن فرز مكثف غير محلى به ٣٢ % جوامد كلية **علما** بأن هذا المخلوط سوف يستهلك طازجا. (١٥ درجة)
- من خلال دراستك للمقرر وضح كيف يمكن تقديم المثلجات لبعض الفئات الخاصة مثل مرضى السكر والذين يعانون من السمنة؟ (٥ درجات)

انتهت الاسئلة،،،،،

مع اطيب تمنياتنا بالتوفيق والنجاح،،،

لجنة الممتحنين

أ.د. السيد شوقي السعدي

د. متولي محمد أبو سريخ

١٠٢ / ١٤٣٤ هـ

١٠٢ / ١٤٣٤ هـ