



قسم الابان

البرنامج	علوم وتكنولوجيا الاغذية	نوع الامتحان	نظري نهائي
المستوي	الرابع	التاريخ	الثلاثاء ٢٠١٥/٠٥/٢٦
الفصل الدراسي	الثاني ٢٠١٤ / ٢٠١٥	الدرجة الكلية	٦٠ درجة
اسم المادة	تكنولوجيا المثلوجات اللبنية	الزمن	ساعتان
عدد الاوراق الامتحانية	ورقة واحدة		

اجب من فضلك على جميع الاسئلة الآتية

- ١- عرف المثلوجات اللبنية من وجهات النظر المختلفة؟ (١٠ درجات)
- ٢- حدد المواد الرئيسية الداخلة في تكوين مخاليط المثلوجات ودور كلا منها؟ (١٠ درجات)
- ٣- وضح المعادلات الرياضية التي تدخل في حساب القيمة الغذائية للمثلوجات اللبنية مع عناصر النمو والطاقة المختلفة؟ (٥ درجات)
- ٤- ناقش الدور الذي يقوم به كلا من الدهن والسكر في ضبط صفات المثلوجات اللبنية؟ (١٢ درجة)
- ٥- احسب القيمة السعيرية لـ ١٥٠ جرام ايس كريم ١٠ % دهن و ١٩ % سكر، ١١ S.N.F % ، ١ % جيلاتين؟ (١٠ درجات)
- ٦- بين الخطوات الرئيسية لتصنيع مخلوط ايس كريم جيد المواصفات وأهمية اجراء كلا منها؟ ١٣ درجة

انتهت الاسئلة،،،،،

مع اطيب تمنياتنا بالتوفيق والنجاح،،،

لجنة الممتحنين

أ.د. / عبدالوهاب الشاذلي خليل
د.غ. / محمد ابي سريع
أ.م.د. / متولي محمد ابي سريع

د. / س. /