



قسم الألبان

البرنامج	علوم وتكنولوجيا الأغذية	نوع الامتحان	نظري نهائي
المستوي	الرابع	القاريخ	الثلاثاء ١٦/٧/٢٠١٦ م
الفصل الدراسي	الثاني ٢٠١٥/٢٠١٦	الدرجة الكلية	٦٠ درجة
اسم المادة	تكنولوجيا مثلجات لبنية	الزمن	ساعتان
عدد الأوراق الامتحانية	ورقة واحدة		

اجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

١. عرف المثلوجات اللبنية مئوها الي أسباب تعدد تعريفاتها. (٥ درجات)
٢. عدد صفات العدوى التي تنتقل عن طريق استهلاك مثلجات لبنية ملوثة. (٥ درجات)
٣. وضح كيف يمكن الاستفادة من سكر المالتوز في رفع نسبة المادة الصلبة بالاييس كريم. (٥ درجات)
٤. تكلم عن محددات استخدام كلا من المواد الصلبة الغير لبنية والمواد الرابطة والمثبتة للقوام في تصنيع الايس كريم. (١٠ درجات)
٥. تكلم عن المواد المعادلة للقوية متناولا مميزات وعيوب انواعها المختلفة وانفسلها في الاستخدام في المثلوجات. (٥ درجات)
٦. تكلم عن الـ overrun متناولا الاتي:- التعريف- العوامل المؤثرة عليه - طرق تقديره. (١٠ درجات)
٧. احسب الكميات اللازمة من: (اللبن الفرز الطازج ، القشدة ٥٠ ٪ دهن ، ، سكر قصب ، جيلاتين، اللبنة الفرز المجفف) لعمل ١٥٠ كجم مخلوط ايس كريم مصفاته كالتالي (١/٨ ٪ سكر ، ٥.٥ ٪ جيلاتين، ١٠ ٪ دهن) واحسب قيمة السرعات الحرارية المستمدة من استهلاك ١٠٠ جرام من هذا المخلوط، علما بأن هذا المخلوط سوف يستهلك طازجا. (١٠ درجات)
٨. عدد فقط أهم عيوب القوام والتركيب التي يمكن ظهورها بالمثلوجات؟ (٥ درجة)
٩. تختلف مدي الحاجة الي إضافة المواد الرابطة ومواد الاستحلاب عند عمل مخلوط المثلوجات فيما لطبيعة المكونات الداخلة في التركيب حلل هذه العبارة تكنولوجيا. (٥ درجة)

انتهت الأسئلة،،،،،

مع أطيب تمنياتنا بالتوفيق والنجاح،،،

لجنة الممتحنين

د. منولي أبو سريخ

أ.د. وليد الشارود