



زمن الامتحان: ساعتان
كود المقرر: Dar416
العام الأكاديمي: ٢٠١٢/٢٠١٣
تاريخ الامتحان: ٢٠١٣/٦/٩
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة

قسم: الألبان
امتحان: الفرقة الرابعة
مقرر: منتجات الألبان البديلة
الفصل الدراسي: الثاني
الامتحان ورقة واحدة



أجب على جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: فسر العبارات التالية في نقاط مع الشرح الموجز (١٥ درجة)

- ١- "يمكن التغلب على مشاكل الكوليسترول في منتجات الألبان عن طريق استخدام منتجات الألبان منخفضة الدهون أو منزوعة الدسم ، إلا أنه يمكن تحقيق ذلك باستخدام أسلوب آخر" (٥ درجات)
- ٢- " من ضمن الاتجاهات الحديثة في منتجات الألبان إنتاج منتجات خالية من اللاكتوز تناسب الأفراد التي تعاني من عدم القدرة علي تحمل اللاكتوز ويتم ذلك من خلال عدة آليات تعمل خلالها علي نزع أو خفض مستوي اللاكتوز إلي أقل درجة ممكنه أو تحويله إلي مركب آخر لا يظهر التأثيرات السلبية لدي هؤلاء الأفراد" (٥ درجات)
- ٣- "هناك اتجاه صناعي كبير في بعض الدول إلي استخدام ما يسمى بتكنولوجيا المنتجات اللبنية البديلة والتي يتم من خلالها استخدام ما يطلق عليه Plant milk كبديل لمنتجات الألبان الطبيعية" (٥ درجات)

السؤال الثاني: وضح الفرق باختصار بين كل مما يلي (١٥ درجة)

- ١- Lactose intolerance & Galactosemia (٣ درجات)
- ٢- Galacto-oligosaccharides (GOS) & Lactulose (٣ درجات)
- ٣- Coconut cream concentrate & Concentrated coconut cream (٣ درجات)
- ٤- Coconut water & Coconut milk (٣ درجات)
- ٥- Equivalent coconut & Tufo (٣ درجات)

السؤال الثالث: أي من العبارات التالية صحيحة وأيها خطأ مع تصحيح الخطأ (١٥ درجة)

- ١- يعتبر سكر الفركتوز الكربوهيدرات الأساسي في لبن جوز الهند مع احتواءه علي نسبة منخفضة من النشا. (٣ درجات)
- ٢- تزيد نسبة الكالسيوم والكوليسترول في اللبن الجاموسي مقارنة باللبن البقري . (٣ درجات)
- ٣- يتميز لبن الماعز بارتفاع محتواه من الأحماض الدهنية عديدة عدم التشبع مقارنة باللبن البقري . (٣ درجات)
- ٤- عند الرغبة في تحويل الـ Lactose إلي الـ Lactulose يتم إدخال الشرش إلي القطب الموجب من الدائرة الكهربائية. (٣ درجات)
- ٥- تنخفض نسبة اللاكتوز والبروتين في لبن فول الصويا مقارنة باللبن البقري . (٣ درجات)

السؤال الرابع: علل لما يأتي (١٥ درجة)

- ١- بالرغم من ارتفاع نسبة الأملاح المعدنية في لبن فول الصويا إلا أن الاستفادة البيولوجية من هذه الأملاح تكون منخفضة. (٣ درجات)
- ٢- يفضل استخدام المعاملة الحرارية أثناء استخلاص فول الصويا أو بعدها مباشرة. (٣ درجات)
- ٣- يساعد لبن فول الصويا علي الوقاية من مرض هشاشة العظام . (٣ درجات)
- ٤- استخدام لبن الأرناب في علاج مرض البوميبي . (٣ درجات)
- ٥- يتم استخدام درجة حرارة مرتفعة في عملية خض لبن الأبل مقارنة بعملية الخض في اللبن البقري. (٣ درجات)

انتهت الأسئلة مع اطيب التمنيات بالتوفيق"

لجنة الممتحنين:

أ.د/ السيد شوقي السكري

د/ محمد سمير درويش