



رمن الامتحان: ساعدا  
 كود المقرر: Dar416  
 العام الأكاديمي: ٢٠١٣/٢٠١٤  
 تاريخ الامتحان: ٢٠١٤/٥/٣١  
 الدرجة الكلية: ٦٠ درجة

قسم: الألبان  
 امتحان: المستوى الرابع  
 مقرر: منتجات الألبان البديلة  
 الفصل الدراسي: الثاني  
 الامتحان ورقة واحدة



اجب على جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (٢٠ درجة)

١- "هناك اتجاه صناعي كبير في بعض الدول إلى استخدام ما يسمى بتكنولوجيا المنتجات اللبنية البديلة والتي يتم من خلالها استخدام ما يطلق عليه Plant milk كبديل لمنتجات الألبان الطبيعية في ضوء هذه العبارة ناقش ما يلي "

(١٠ درجات)

• ما المقصود بالـ Plant milk ؟

(٥ درجات)

• ما هو الغرض من استخدام الـ Plant milk ؟

(٥ درجات)

• وضح أهم ما يميز لبن جوز الهند عن اللبن البقري؟

السؤال الثاني: وضح الفرق بإختصار بين كل مما يلي (٢٠ درجة)

(٤ درجات)

١- Coconut jam & Cadtri

(٤ درجات)

٢- Queso de Ajo & Niyogurt

(٤ درجات)

٣- Coconut cream concentrate & Concentrated coconut cream

(٤ درجات)

٤- Coconut water & Coconut milk

(٤ درجات)

٥- Equivalent coconut & Tufo

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

١- وضح في شكل تخطيطي إنتاج كل مما يلي :

(٤ درجات)

• Defatted coconut milk

(٤ درجات)

• Coconut protein concentrate

(٤ درجات)

• Salt-coagulated tofu-type products

(٤ درجات)

• Heat-coagulated tofu-type products

(٤ درجات)

• Coyo

انتهت الأسئلة مع أطيب التمنيات بالتوفيق"

لجنة الممتحنين:

أ.د/ السيد شوقي السكري

د/ محمد سمير درويش