



زمن الامتحان: ساعتان
كود المقرر: Dar ٤١٦
العام الأكاديمي: ٢٠١٤ / ٢٠١٥
تاريخ الامتحان: ٢٠١٤/٦/٩
الدرجة الكلية: ٦٠ درجة

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



أجب علي جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول: (٢٠ درجة)

" يُنصح الأشخاص الذين لا يستطيعون تحمل اللاكتوز بالإبتعاد عن تناول الألبان ومنتجاتها, و استبدالها بعدة بدائل مفيدة لتحل محل الألبان ومنتجاتها. في ضوء هذه العبارة أجب علي ما يلي "

- ما المقصود بالـ Plant milk وما هو الغرض من استخدامها ؟ (٨ درجات)
- وضع أهم ما يميز لبن فول الصويا عن اللبن البقري؟ (٨ درجات)
- استنتج أفضل بدائل الألبان التي يمكن استخدامها للفئات التالية (٤ درجات)
- أ- الأفراد التي تعاني من عدم القدرة علي تحمل اللاكتوز Lactose intolerance (١ درجة)
- ب- الرياضيين (١ درجة)
- ج- الأطفال (١ درجة)
- د- الأشخاص المصابه بمرض النقرس (١ درجة)

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

- ١- Queso de Ajo & Cadtri (٤ درجات)
- ٢- Kokkoh & Niyogurt (٤ درجات)
- ٣- Coconut cream concentrate & Concentrated coconut cream (٤ درجات)
- ٤- Coconut water & Rice water (٤ درجات)
- ٥- Equivalent coconut & Coyo (٤ درجات)

السؤال الثالث: (٢٠ درجة)

- ١- وضع في شكل تخطيطي إنتاج كل مما يلي : (١٢ درجة)
- Defatted coconut milk (٤ درجات)
- Coconut protein concentrate (٤ درجات)
- Heat-coagulated tofu-type products (٤ درجات)
- ٢- ضح علامة (✓) أما العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام العبارة الخطأ مع تصويب الخطأ (٨ درجات)
- يتميز لبن الأرز بارتفاع محتواه من الكالسيوم (٢ درجة)
- يتميز لبن جوز الهند بارتفاع محتواه من البيتا جلوكان مقارنة بلبن الشعير (٢ درجة)
- يحسن لبن الأرز من كفاءة جهاز المناعة نظرا لإحتواءه علي نسبة مرتفعة من الماغنسيوم والسيلينيوم (٢ درجة)
- يتميز لبن الأرز بارتفاع محتواه من سكروز مقارنة بلبن جوز الهند (٢ درجة)

انتهت الأسئلة مع اطيب التمنيات بالتوفيق

لجنة الممتحنين:

أ.د/ طه عبد الحليم نصيب
د/ محمد سمير درويش