



قسم : الصناعات الغذائية
إمتحان مرحلة البكالوريوس
الإمتحان التحريري النهائي لمقرر :
تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها
الفصل الدراسي الثاني
زمن الإمتحان : ساعتان
الفرقة الرابعة : برنامج علوم
وتكنولوجيا الأغذية والألبان
العام الأكاديمي ٢٠١٢/١٣
تاريخ الإمتحان : ٢٠١٣/٥/٢٩
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الإمتحان من ورقة واحدة
أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول (١٠ درجة)

ماذا تعرف عن عملية تكييف القمح (تعديل الرطوبة) مع شرح أهدافها وطرق إجرائها

السؤال الثاني (١٠ درجة)

وضح ما المقصود بنسبة إستخلاص الدقيق مع تحديد أهم العوامل التي تؤثر عليها

السؤال الثالث (١٠ درجة)

عرف الأرز المعامل بالحرارة (الأرز المغلى) مع التوضيح لأهم طرق الغلى وأهم مميزات هذا الأرز

السؤال الرابع (١٠ درجة)

اذكر مع الشرح أهم التغيرات التي تحدث أثناء إنبات الشعير في صناعة المولت

السؤال الخامس (٢٠ درجة)

تكلم بوضوح عن

- ١- الفيتامينات في حبة القمح
- ٢- الغرض من عمليتي الخلط والتكوير في صناعة الخبز
- ٣- طرق تخزين الحبوب وتأثيره على القيمة الغذائية
- ٤- طرق صناعة الخبز الأفرنجى

إنتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق

لجنة الممتحنين
أ.د/ مسعد عبدالعزيز أبو رية
+ اللجنة المشتركة