



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية
كود المقرر : FOD415
العام الأكاديمي ٢٠١٦/٢٠١٧
تاريخ الامتحان : ٢٨/٥/٢٠١٧

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الرابع
الامتحان التحريري النهائي
لمقرر: تكنولوجيا الحبوب و منتجاتها
الفصل الدراسي: الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة فقط)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية

السؤال الأول: (٣٠ درجة)

- ١- اشرح العوامل التي تؤثر على سرعه عمليه التخمر الكحولى ؟
٢- تكلم عن :
• الاسس التكنولوجيه في صناعه الخبز؟
• العوامل التي تؤثر على معدل الطحن ؟
• المكونات البروتينيه لحبه القمح ؟
• خواص و عيوب المكرونة؟

السؤال الثاني: (١٥ درجة)

- ١- اذكر اهم العوامل التي تؤثر فى نسبه التصافى فى تبيض الارز؟
٢- علل لما ياتى :
• الارز المعامل بالحراره يمكن تخزينه لمدته اطول عن الارز الناتج بالطريقه العاديه ؟
• يضاف اكسيد الكبريت بنسبه ١٣-٠,١٧-٠,١٠ جم/١٠٠ مليلتر ماء في احواض نقع الذره؟
• لا يستخدم الشعير ذو السنه صفوف في صناعه البيره؟
٣- ماذا تعرف عن :
المولت المحمص - المولت المتكامل - الارز الجلاسيه - Mepameidins ؟

السؤال الثالث : (١٥ درجة)

- ١- وضح فى رسم تخطيطى مبسط :
• طريقه صناعه نشا الذره؟
• نواتج التحلل المائى للنشا؟
٢- قارن فى جدول بين :
العجائن اللينه و العجائن اليابسه و العجائن الملساء؟

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :
١.د/مسعد عبد العزيز ابو ريه
١.د/جيهان على غنيم