



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الاغذية والالبان
كود المقرر : FOD 416
العام الأكاديمي : ٢٠١٢ / ٢٠١٣
تاريخ الامتحان : ٢٠١٣/٦/١٢

قسم : الصناعات الغذائية
امتحان : المستوى الرابع
الامتحان التحريري النهائي لمقرر:
تكنولوجيا الاسماك ومنتجاتها
الفصل الدراسي الثاني
الدرجة الكلية : ٦٠ درجة



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

اجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :
السؤال الأول (٢٠ درجة)

- ١- ما هي نواتج حرق الخشب (المركبات المتولدة مع الدخان)؟
ثم اذكر العوامل التي تتوقف عليها سرعة نفاذ مواد التدخين؟
(٥ درجات)
- ٢- وضح باختصار شديد حالة الأسماك عند كل من:
- بداية التحلل الذاتي
- المرحلة الأخيرة من التحلل الذاتي
(٥ درجات)
- ٣- اذكر أنواع الثلج المستخدم في تبريد الأسماك عقب صيدها؟
(٥ درجات)
- ٤- تكلم باختصار شديد عن القيمة الغذائية للأسماك Nutritive Value .
(٥ درجات)

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

- ١- وضح العوامل التي تؤثر على التركيب الكيماوي للأسماك؟
(٥ درجات)
- ٢- ظاهرة التيبس الرمي Rigor Mortis من أهم المراحل التي تحدث للأسماك بعد موتها...تكلم عنها باختصار شديد موضحاً العوامل التي يتوقف عليها مدة هذا التصلب ؟
(٥ درجات)
- ٣- بروتينات الأسماك تعتبر من البروتينات الغذائية الكاملة...قسمها الى مجموعات...ثم وضح أهم الأحماض الأمينية الضرورية التي تتوافر في هذه البروتينات؟
(١٠ درجات)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- ١- باختصار شديد وضح خطوات التحلل البكتيري للأحماض الأمينية ببروتين الأسماك؟ ثم اذكر العوامل التي يتوقف عليها عملية التحلل البكتيري؟
(٦ درجات)
- ٢- تكلم باختصار عن كل مما يأتي :
- عملية التسخين الابتدائي Exhausting للعلب عند تعليب الأسماك.
- عملية التعقيم Sterilization للعلب بعد قفلها.
(١٠ درجات)
- ٣- ما هي الأسس الحيوية التي يجب مراعاتها للعناية بتداول ونقل الأسماك الحية؟
(٤ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :
أ.د. / ممدوح محمد ربيع
أ.د. / عبد الحميد إبراهيم عبد الجواد
أ.د. / أبو بكر محمد حسن
+ اللجنة المشتركة