



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

زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا الأغذية
كود المقرر : FOD 416
العام الأكاديمي : ٢٠١٣ / ٢٠١٤
تاريخ الامتحان : ٢٠١٤/٦/٣



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية:

السؤال الأول (٢٠ درجة)

- ١- وضح القيمة الغذائية للأسماك Nutritive Value . (٥ درجات)
- ٢- عند موت الأسماك تحدث تغيرات طبيعية وكيميائية في جسمها تؤدي الى تلف هذه الأسماك.. ما هي؟؟ (٥ درجات)
- ٣- تقسم الدهون في الأسماك حسب وظيفتها الفسيولوجية الى نوعان .. ما هما؟؟
ثم قسم الأسماك تبعاً لنسبة ما تحتويه من دهون مع ذكر أمثلة. (٥ درجات)
- ٤- ما هي العوامل التي تؤثر على التركيب الكيماوي للأسماك؟ (٥ درجات)

السؤال الثاني (٢٠ درجة)

١- ماذا تعرف عن كل من:

- Rigor Mortis - Autolysis (٥ درجات)
- ٢- عند تخزين الأسماك في مخازن خاصة.. هناك شروط يجب مراعاتها.. ما هي؟؟ (٥ درجات)
- ٣- ما هي الأسباب التي من أجلها يتم تداول الأسماك حية؟؟ (٥ درجات)
- ٤- ما هي خطوات التحلل البكتيري للأحماض الأمينية للأسماك التالفة؟؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

١- تكلم بإختصار عن العمليات التالية :

- التسخين الإبتدائي (الخلطة) Exhausting.

- التعقيم Sterilization

- ٢- تكلم بإختصار شديد عن الأسس الحيوية التي يجب مراعاتها للعناية بتداول ونقل الأسماك الحية. (٨ درجات)
- ٣- تعتبر بروتينات الأسماك من أهم عناصر التركيب الكيماوي بها لما لها من أهمية كبيرة.. تكلم عن : (٧ درجات)
 - ١- أقسامها
 - ٢- الأحماض الأمينية الضرورية التي يحتوي عليها البروتين.
 - ٣- معدل الإستفادة من تلك البروتينات

(٥ درجات)

انتهت الأسئلة مع تمنياتنا بالتوفيق ،،،،

أسماء لجنة الممتحنين :

أ.د./ ممدوح محمد ربيع

أ.د./ أبو بكر محمد حسن

أ.د./ عبد الحميد عبد الجواد

+ اللجنة المشتركة