



زمن الامتحان : ساعتان
البرنامج : علوم وتكنولوجيا
الاغذية
كود المقرر : FOD 416
العام الأكاديمي : ٢٠١٤ / ٢٠١٥
تاريخ الامتحان : ٢٠١٥/٦/٦

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



يتكون الامتحان من (ورقة واحدة)

أجب من فضلك عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الأول (٢٠ درجة)

١- علل لما يأتى :

- (أ) لا يفضل استخدام الأخشاب المفككة فى الحصول على الدخان ؟؟
(ب) زيادة الرطوبة النسبية فى جو حجرات التدخين تساعد على نفاذية مركبات الدخان الى داخل انسجة السمك؟؟

- (ج) لايفضل بقاء القشور على سطح أسماك السردين عند تعليبها؟؟
٢- ما هى التغيرات الطبيعية و الطبيعية الكيميائية و كذلك الكيميائية التى تسببها عملية التدخين للأسماك؟؟ (٥ درجات)
٣- وضح أنواع التلج المستخدم فى تبريد الأسماك؟ (٥ درجات)
٤- أذكر العوامل التى تؤثر على التركيب الكيماوى للأسماك؟؟ (٥ درجات)

السؤال الثانى (٢٠ درجة)

- ١- تكلم باختصار عن عملية التزجيج Glazing التى تجرى للأسماك بعد تجميدها؟؟ (٥ درجات)
٢- هناك مركبات عديدة مسنولة عن الطعم والرائحة فى الأسماك المدخنة...وضح ذلك باختصار؟؟ (٥ درجات)
٣- يعتبر بروتين الأسماك من البروتينات الكاملة القيمة الغذائية..وضح ذلك..وما هى أقسامه؟؟ (٥ درجات)
٤- هناك مشكلات عديدة تواجه الانتاج السمكى فى مصر..وضح ذلك مع ذكر الحلول المقترحة لها؟؟ (٥ درجات)

السؤال الثالث (٢٠ درجة)

- ١- تمر عملية تجميد الأسماك بثلاث مراحل...تكلم عنها باختصار؟؟ (٥ درجات)
٢- تكلم باختصار عن العمليات التالية :

Hyperemia	- فقد الطبقة المخاطية
Exhausting	- الخلخله (التسخين الابتدائى)
Autolysis	- التحلل الذاتى

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
أ.م.د. / فاتن يوسف ابراهيم
+ اللجنة المشتركة